

Ben Ryé 2011

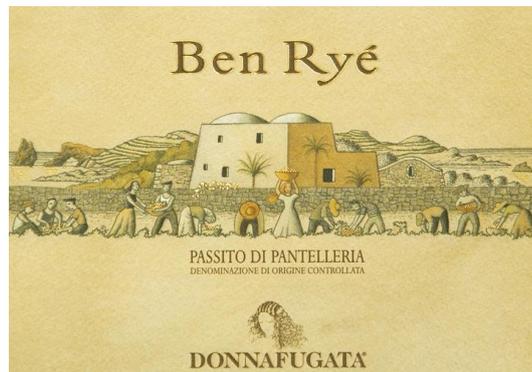
Caldo e solare, questo Ben Ryé 2011 si caratterizza per un bouquet ampio e avvolgente. In bocca la carezzevole dolcezza è ben equilibrata da una fresca vena acida

Tipologia: bianco naturale dolce - Passito di Pantelleria Dop
Uve: Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

Zona di produzione: isola di Pantelleria (Sicilia sudoccidentale); contrade: Khamma, Mulini, Mueggen, Serraglia, Gibbiuna, Barone, Martingana, Bukkuram, Favarotta, Punta Karace, Bugeber, Monastero.

Altitudine: da 20 a 400 m s.l.m.

Orografia: complessa, tipicamente vulcanica, con terreni coltivati prevalentemente su terrazzamenti. Suoli: sabbiosi di origine lavica a reazione sub-acida o neutra; profondi e fertili, ben dotati in minerali.



VIGNETO

Allevamento e potatura: le viti sono coltivate manualmente all'interno di conche ad alberello pantesco basso, costituito da due a quattro branche e caratterizzato da espansione orizzontale. Età delle vigne oltre 100 anni

Densità impianto: da 2.500 a 3.600 piante per ettaro.

Rese per ettaro: circa 40 q.li/ha.

Annata: Il 2011 a Pantelleria è stato caratterizzato da una lunga estate; la vendemmia dello Zibibbo destinato alla produzione del Ben Ryé è iniziata il 17 agosto con la raccolta delle uve da appassire, mentre quella per la produzione del mosto fresco il 23. Le condizioni climatiche hanno permesso di ottenere uve sane con grande intensità aromatica.

CANTINA

Fermentazione: in acciaio a temperatura controllata; al mosto in fermentazione si aggiunge - a più riprese - l'uva passa sgrappolata a mano e selezionata. Durante la macerazione l'uva passa rilascia il suo straordinario patrimonio di dolcezza, freschezza e personalissima aromaticità. Affinamento: in vasca per 7 mesi e almeno 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Dati analitici: alcol 14,24 % vol., acidità totale 7,9 g/l., pH: 3,84, zuccheri residui: 203 g/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Descrizione (23/07/2013): il Ben Ryé 2011 si presenta nel bicchiere di un brillante colore ambra. Il bouquet ampio e avvolgente apre su sentori di albicocca fresca, scorza di arancia candita su un fondo balsamico di erbe aromatiche. In bocca la carezzevole dolcezza è ben equilibrata da una fresca vena acida. Chiude una lunghissima e appagante persistenza.

Longevità: oltre 15 anni.

VIVERE IL VINO

Cibo & vino: con formaggi erborinati o stagionati, con pasticceria a base di frutta secca (paste di mandorla) e crostate di frutta fresca. Con il cioccolato, da provare con il gianduaia o con i "De Bondt Ryé". Straordinario da solo, come vino da meditazione. Servirlo in calici a tulipano di media grandezza, con leggera svasatura, può essere stappato al momento. Ottimo a 14°C.

Situazioni: straordinario vino da meditazione, per chi legge o ascolta musica. Ideale coronamento di una cena formale o dolce conclusione di un appuntamento romantico.

Arte e vino: dall'arabo "Figlio del vento" perché il vento che soffia fra i grappoli è una costante a Pantelleria. Ed il vento dell'isola porta con sé un carico di profumi così intensi da poterli toccare. L'etichetta d'autore celebra l'amore, la cura e la fatica della viticoltura eroica su un'isola unica e affascinante. Un ritratto dolce ed avvolgente che ne svela l'essenza. **Prima annata:** 1989.