

## Ben Ryé 2012

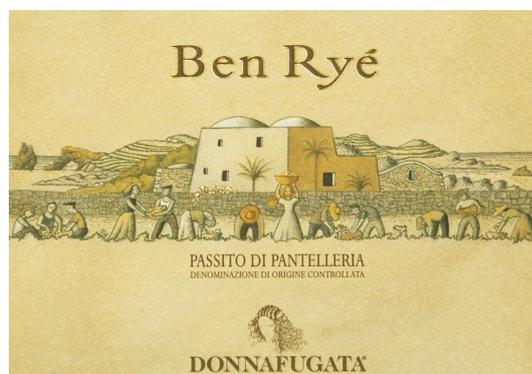
*Ben Ryé 2012 regala un bouquet ampio e avvolgente caratterizzato da piacevoli sentori minerali. Un passito complesso ed appagante che sorprende per la lunghissima persistenza.*

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

**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 piante per ettaro.

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

**Annata:** il 2012 è stato caratterizzato da un'estate un po' più calda anche se, in generale, l'annata ha avuto un andamento climatico regolare. La raccolta delle uve destinate alla produzione del Ben Ryé è iniziata a partire dal 17 Agosto con le uve destinate all'appassimento. Le buone escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno contribuito a dar vita ad una carica aromatica fine ed elegante dello Zibibbo, che ritroviamo in questo Ben Ryé 2012.

### 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 14,30 % vol., acidità totale 7,9 g/l., pH: 3,80, zuccheri residui: 200 g/l.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Descrizione (29/08/2014):** di colore ambra luminoso, Ben Ryé 2012 presenta un bouquet ampio e avvolgente caratterizzato da piacevoli sentori minerali: ai classici aromi di albicocca fresca e scorza di arancia candita si uniscono sentori balsamici e salmastri. Note minerali che ritroviamo più intense all'assaggio e che, assieme ad una fresca vena acida, ravvivano la carezzevole dolcezza di questo Passito di Pantelleria. Un vino complesso ed appagante che sorprende per la lunghissima 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 gianduia 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.