

## Ben Ryé 2008 *Edizione Limitata*

*Un'edizione limitata, dedicata agli estimatori del Passito di Pantelleria di Donnafugata: 6.465 bottiglie dell'annata 2008 sono state custodite nelle cantine aziendali per un affinamento più lungo e per regalare sensazioni insolite, ricercate e potenti. Ben Ryé 2008 unisce alla sua proverbiale freschezza un bouquet marcatamente siciliano, dove i sentori di albicocca fanno da letto a note di dattero, fico secco, carrubba e note floreali.*



**Tipologia:** bianco naturale dolce - Passito di Pantelleria Doc.

**Uve:** Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

**Zona di produzione:** Sicilia sud-occidentale, isola di Pantelleria; contrade: Khamma, Mulini, Mueggen, Serraglia, Gibbiuna, Barone, Martingana, Bukkuram, Favarotta, Punta Karace.

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

**Orografia:** terrazzamenti su terreni prevalentemente in pendenza tipici della viticoltura eroica.

**Suoli:** sabbiosi di origine lavica a reazione sub-acida-neutra; profondi e fertili, ben dotati in Fosforo, Potassio e Zinco.

### VIGNETO

**Allevamento e potatura:** viti coltivate manualmente, all'interno di conche, ad alberello pantesco basso, costituito da 2 a 4 branche con tipica espansione orizzontale. Età delle viti anche oltre 100 anni.

**Densità impianto:** da 2.500 a 3.600 piante per ettaro.

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

**Annata:** andamento climatico regolare; ottima vendemmia, iniziata il 17/8 e proseguita fino al 20/9 secondo i tempi di maturazione delle diverse contrade. Le buone escursioni termiche hanno contribuito ad esaltare la carica aromatica dello Zibibbo. Ben Ryé 2008 sfodera una straordinaria ricchezza e complessità.

### CANTINA

**Fermentazione:** in acciaio a temperatura controllata; al mosto in fermentazione si aggiunge - a più riprese - l'uva passa sgrappolata e selezionata a mano. Durante la macerazione l'uva passa rilascia il suo straordinario patrimonio di dolcezza, freschezza e

personalissima aromaticità.

**Affinamento:** in vasca per 4-5 mesi e almeno 6 anni in bottiglia prima di essere commercializzato.

**Dati analitici:** alcol 14,13 % vol., acidità totale 7,16 g/l., pH: 3,82, zuccheri residui: 203 g/l.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Descrizione (08/08/2014):** Ben Ryé 2008 presenta un color ambra brillante. Al naso: note di dattero seguite da fico secco e carrubba; sul finale si avvertono l'albicocca e note floreali. In bocca è morbido ed avvolgente con un'ottima spalla acida che ne enfatizza la lunghezza e la persistenza.

**Longevità:** oltre 30 anni.

### VIVERE IL VINO

**Cibo & Situazioni:** con formaggi erborinati o stagionati, con dolci a base di ricotta. Con il cioccolato, da provare con il giandua o con i "De Bondt Ryé". Straordinario da solo, come vino da meditazione, per chi legge o ascolta musica. Ideale coronamento di una cena formale o di un appuntamento romantico. Servirlo in calici a tulipano di media grandezza, può essere stappato al momento. Ottimo a 14°C.

**Arte e vino:** dall'arabo "Figlio del vento" che soffia costante fra i grappoli di Pantelleria e porta con sé un intenso carico di profumi. Dedicata a quest'edizione limitata, un'etichetta speciale che riprende la narrazione dell'etichetta classica, reinterpretandola e impreziosendola. Le immagini che raccontano l'amore, la cura e la fatica della viticoltura eroica vengono illuminate da bagliori dorati, per un ritratto dolce ed elegante. Ben Ryé 2008 è un'edizione speciale del Passito di Pantelleria di Donnafugata, sulla quale il fondatore Giacomo Rallo è stato orgoglioso di porre la sua firma, 20 anni dopo la **prima annata:** quella del 1989.