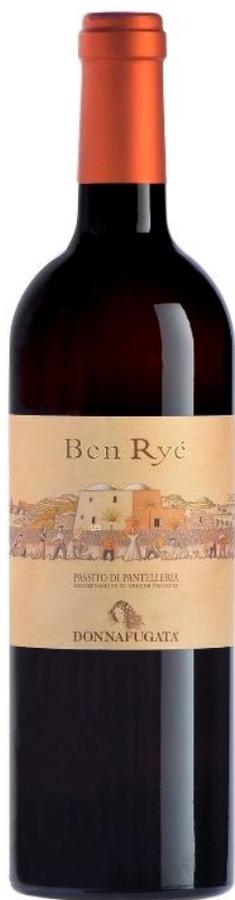


Ben Ryé 2014

Collezione Vini Icona: vini dalla personalità unica, icona dell'eccellenza enologica italiana nel mondo

Ben Ryé 2014 sorprende per freschezza e complessità, con un bouquet intenso e fragrante e una piacevole dolcezza ben bilanciata da una vivace sapidità. Un Passito di Pantelleria ammaliante, tra i vini dolci italiani più apprezzati al mondo.



DENOMINAZIONE: bianco naturale dolce - Passito di Pantelleria Doc.

UVE: Zibibbo (Moscato)

ZONA DI PRODUZIONE: isola di Pantelleria (Sicilia sud-occidentale); contrade: Khamma, Mulini, Mueggen, Serraglia, Gibbiuna, Barone, Martingana, Bukkuram, Favarotta, Punta Karace, Bugeber, Karuscia.

TERRENI: 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: le viti sono coltivate, all'interno di conche, ad alberello pantesco basso. La vite ad alberello di Pantelleria è stata iscritta nella Lista del Patrimonio dell'Umanità UNESCO in quanto pratica "creativa e sostenibile". Densità impianto di 2.500 piante/ha con una resa di circa 40 q.li/ha (1,6 kg per pianta.). Età delle vigne oltre i 100 anni



ANNATA 2014: L'andamento climatico registrato a Pantelleria dal 1 Ottobre 2013 al 30 Settembre 2014 è stato piuttosto regolare, con precipitazioni leggermente più basse (488 mm) rispetto (516 mm) all'annata 2013. Le temperature in media sono state più basse, come nel resto della Sicilia, con un clima stabile e moderatamente caldo

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La raccolta delle uve destinate alla produzione del Ben Ryé è iniziata a partire dal 18 Agosto con quelle destinate all'appassimento ed è terminata il 18 Settembre.

VINIFICAZIONE: Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve sul tavolo vibrante prima della pressatura soffice. 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 14,40 % vol., acidità totale 8,2 g/l., pH: 3,72, zuccheri residui: 199 g/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (11/03/2016): di colore ambra brillante, Ben Ryé 2014 sorprende per freschezza e complessità. Il bouquet è intenso e fragrante: ai tipici aromi di albicocca e di scorza di agrumi candita si uniscono sentori balsamici di macchia mediterranea e note dolci di miele e fico fresco. In bocca è nitido e intenso, con una piacevole dolcezza ben bilanciata da una fresca vena acida e da una vivace sapidità. Chiude una lunghissima persistenza. Un passito di Pantelleria ammaliante, tra i vini dolci italiani più apprezzati al mondo.

LONGEVITÀ: oltre 30 anni.

QUANDO DESIDERI: un'esperienza esclusiva e memorabile. Goderti sensazioni uniche nel tempo. Arricchire la tua collezione con vini inimitabili e longevi. Distinguerli per la tua competenza.

CIBO & VINO: con anatra caramellata, formaggi erborinati, foie gras, pasticceria secca e cioccolato d'autore. Straordinario da solo, come vino da meditazione. Servirlo in calici di media grandezza, con leggera svasatura, può essere stappato al momento. Ottimo a 14°C

DIALOGO CON L'ARTE: 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.

RICONOSCIMENTI RECENTI

95/100 (Ben Ryé 2013) *VINOUS* (Antonio Galloni)

99/100 (Ben Ryé 2013) *Annuario dei Migliori Vini d'Italia 2016* (Maroni)

93/100 (Ben Ryé 2013) *Wine Advocate* (e-robertparker Jan 2016).

PRIMA ANNATA: 1989.