

Tenuta  
Pantelleria

# Ben Ryé 2021

## Passito di Pantelleria Doc

*Ben Ryé 2021 stupisce per la grande fragranza e complessità del bouquet che spazia da note fruttate a sentori di macchia mediterranea. Al palato è intenso e persistente, con uno straordinario equilibrio tra freschezza e dolcezza. Un Passito di Pantelleria ammaliante tra i vini dolci più apprezzati al mondo.*



### ZONA DI PRODUZIONE

Isola di Pantelleria (Sicilia sud-occidentale); contrade: Khamma, Tracino, Mueggen, Serraglia, Gibbiuna, Barone, Martingana, Bukkuram, Favarotta, Punta Karace, Bugeber, Karuscia.

### UVE

Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

### TERRENI E CLIMA

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. Pantelleria è l'isola del sole e del vento con inverni miti e poco piovosi, estati asciutte e ventilate.

### 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 per ettaro con una resa di circa 40-50 quintali per ettaro. L'età media delle vigne è superiore ai 60 anni. Alcune piante franche di piede, sopravvissute alla fillossera, superano i 100 anni.

### ANNATA

Sull'isola di Pantelleria quella del 2021 è stata un'annata meno piovosa, registrando 342 mm di pioggia rispetto alla media\* di 449 mm. Le condizioni avute, prive di eventi climatici avversi in fase di fioritura e allegagione, hanno creato le premesse per una produzione molto buona. Un agosto caldo ha influito sulle quantità di uva prodotta che è stata inferiore alla media. Ottima la qualità delle uve attentamente selezionate e portate in cantina. *\*Si considerano le precipitazioni registrate dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media viene calcolata a partire dalla vendemmia 2013.*

### VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La vendemmia dello Zibibbo a Donnafugata si protrae tradizionalmente per 3-4 settimane, nelle contrade che differiscono per altitudine, esposizione, vicinanza o lontananza dal mare; la vendemmia è iniziata il 16 di agosto e si è conclusa l'8 settembre.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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. Il processo di vinificazione (fermentazione e macerazione) dura oltre un mese. Affinamento: in vasca per 5 mesi e almeno 8 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

*Ben Ryé 2021* ha un colore dorato con luminosi riflessi ambrati. Dal bouquet molto intenso con note fruttate di albicocca, pesca gialla e scorza di arancia candita, tropicali di mango e papaya, seguite da sentori di macchia mediterranea. In bocca si ritrovano le note fruttate e i sentori di erbe aromatiche, unite a dolci nuance di miele. Intenso e persistente, con uno straordinario equilibrio tra freschezza e dolcezza, *Ben Ryé* è un Passito di Pantelleria ammaliante, tra i vini dolci più apprezzati al mondo. (3/11/2022)

### LONGEVITÀ

Oltre 20 anni.

### ETICHETTE D'AUTORE

Dall'arabo 'Figlio del vento' perché il vento che soffia fra i grappoli è una costante a Pantelleria. E 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 e avvolgente che ne svela l'essenza.

### A TAVOLA

Perfetto con pasticceria secca, cioccolato e crostate con marmellata o ricotta. Da provare anche con formaggi erborinati e foie gras. 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.

### DATI ANALITICI

Alcol 14,40% vol, acidità totale 7,2 g/l, pH 3,78, zuccheri residui 197 g/l.

### PRIMA ANNATA

1989.