

# DONNAFUGATA®

Ben Ryé 2007

Bianco Naturale Dolce - Passito di Pantelleria DOC

Serve uva, tanta uva... circa 4kg per produrre un litro del passito Ben Ryé. Quindi la resa uva-vino è circa del 25%, bassissima. Un dato ancora più eloquente se pensiamo che Pantelleria è un territorio giustamente annoverato tra quelli di viticoltura eroica. Vigne centenarie, alcune anche franche di piede, allevate ad alberello e su terrazzamenti, dislocate in 11 diverse contrade dell'isola: è questo il patrimonio viticolo dal quale nasce il Ben Ryé. Dopo la felicissima interpretazione del 2006, quella di questa annata ha le carte in regola per non essere da meno. Il Ben Ryé 2007 porta nel bicchiere la straordinaria complessità che è racchiusa nell'uva passa: albicocca secca, fresa, zafferano, toni salmastri e miele di zagara. La freschezza bilancia la componente alcolica e quella zuccherina che si fondono con eleganza. Lunghissimo e setoso.

*Alcol: 14,15 % vol. - Acidità totale: 7,43 g/l. - Zuccheri residui: 192 g/l.*

---

[www.donnafugata.it](http://www.donnafugata.it)