

Tenuta
Pantelleria

Ben Ryé 2022

Passito di Pantelleria Doc

Ben Ryé 2022 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

L'andamento dell'annata è stato generalmente regolare; le precipitazioni si sono concentrate in primavera arrivando ad un totale di 540 mm di pioggia rispetto ai 458 mm di media dell'isola. Le temperature sono state in linea con la media degli ultimi anni; solo a giugno, qualche giorno più caldo della media, ha comportato un leggero anticipo di maturazione in alcuni appezzamenti. Ottima la qualità dell'annata che ha dato vita ad uve sane e ben mature; la quantità prodotta è stata leggermente superiore rispetto al 2021. **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 4 e 5 agosto negli appezzamenti più precoci di Punta Karace con le primissime uve da destinare all'appassimento e poi è entrata nel vivo dopo Ferragosto, concludendosi il 16 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 4 mesi e almeno 10 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ben Ryé 2022 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. (10/11/2023)

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 12-14°C.

DATI ANALITICI

Alcol 14,35% vol., acidità totale 7,6 g/l, pH 3,90, zuccheri residui 203 g/l.

PRIMA ANNATA

1989.