



DONNAFUGATA®

COMUNICATO STAMPA

## ***Ben Ryé 2008: un'edizione limitata dedicata agli estimatori del Passito di Pantelleria firmato Donnafugata***

**Ben Ryé 2008**, frutto della 20<sup>a</sup> vendemmia a **Pantelleria** di Donnafugata, è una **edizione limitata** dedicata agli estimatori del Ben Ryé: **6.465 bottiglie** sono state custodite nelle cantine aziendali per un affinamento più lungo e per regalare sensazioni insolite, ricercate e potenti, proprie dell'isola del sole e del vento.

**Isola di natura vulcanica**, Pantelleria è un raro esempio di viticoltura eroica, dove il paesaggio trasuda la fatica del contadino nel costruire **terrazzamenti** e **muretti a secco**, e nel coltivare manualmente la vigna plasmata dal vento: elementi narrativi che si ritrovano sull'etichetta.

I vigneti, dove Donnafugata coltiva lo Zibibbo, sono dislocati in 12 contrade diverse per suolo, altitudine, esposizione ed età delle piante (con alcuni esemplari di età superiore anche ai 100 anni).

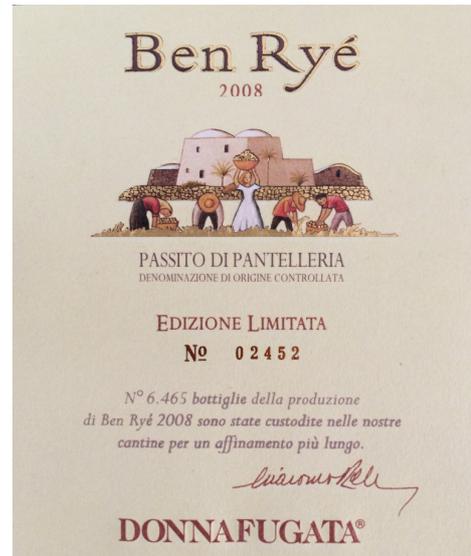
Dal punto di vista tecnico, **il Ben Ryé 2008** sfodera una straordinaria complessità e particolare longevità. Il regolare andamento climatico dell'annata e la collaudata gestione dei vigneti hanno portato ad un'ottima vendemmia.

A Pantelleria la **raccolta**, iniziata il 17 agosto, ed è proseguita fino al 20 settembre, secondo le diverse epoche di maturazione dello Zibibbo (Moscato d'Alessandria) coltivato da Donnafugata nelle diverse contrade.

Le buone escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno contribuito ad esaltare la carica aromatica dello Zibibbo, allevato su suolo vulcanico ad alberello. Ottimale anche l'appassimento naturale delle uve al sole e al vento dell'isola: un processo che richiede dalle 2 alle 3 settimane.

Ben Ryé 2008 presenta un color ambra brillante. Al naso unisce note di dattero, fico secco, carrubba e note floreali; in bocca è morbido ed avvolgente con un'ottima spalla acida che ne enfatizza la lunghezza e la persistenza.

Ben Ryé, dall'arabo "**Figlio del vento**", per quest'edizione limitata, vede un'etichetta speciale che riprende la narrazione dell'etichetta classica, reinterpretandola e impreziosendola, e sulla quale, il fondatore, Giacomo Rallo è stato orgoglioso di porre la sua firma 20 anni dopo la prima annata: quella del 1989.





DONNAFUGATA®

## ***Ben Ryé 2008: I riconoscimenti***

### **Wine Spectator 93/100 pts**

"An intense sweetie, boasting concentrated peach compote, orange marmalade and golden raisin flavors backed by bright acidity, as spice, butterscotch and candied orange peel notes lead to a fruit-filled finish. Zibibbo. Drink now through 2020." Bruce Sanderson

### **Wine Enthusiast - #22 OF 100 TOP WINES OF THE YEAR, 95/100 pts**

"Ben Ryé is always a fabulous dessert wine from Pantelleria (an island off the coast of Sicily) and this expression shows beautiful liveliness and personality. You'll get aromas of stone fruit, apricot, honey, almond paste and even a spicy touch of fresh ginger. It feels smooth, rich and totally decadent." Monica Lerner

### **Slow Wine - Slow Food 2011**

"La famiglia Rallo ha compiuto sforzi fuori dal comune per la viticoltura pantesca che ha saputo rilanciare a livello planetario. Il loro Ben Ryé 2008 è un vino ricchissimo, concentrato, con sentori classici di albicocca, sapido e lungo. La quint'essenza di Pantelleria: vento, sole e profumi del Mediterraneo."

### **Duemilavini AIS Bibenda 2010 - Cinque Grappoli**

"Giallo dorato tendente all'ambra. Profilo olfattivo inebriante e affascinante di albicocca disidratata, caramella d'orzo, zucchero filato, scorza d'arancia candita, zafferano, note iodate, origano e miele di zagara. Al Palato è armonicamente dolce, morbido e sapido. Quello che colpisce è la sua incredibile progressione gusto-olfattiva senza cedimenti."

### **Italy's Best Wines 2010 - D'Agata & Comparini among "Italy's 100 Best Wines"**

"A simply great Passito di Pantelleria, as there are practically none others, at least qualitywise. The grapes come from eleven different sites, with different maturation curves and the resulting wine is a beauty, with plenty of peach and apricot aromas and flavours, and a very long and refreshing citrusy finish. Absolutely splendid sweet wine."

Marsala, 27 Agosto 2014

Ferdinando Calaciura – Press Office Italy  
[calaciura@granviase.it](mailto:calaciura@granviase.it) cell. 338 322 9837

Laura Ellwanger – International Press Relations Manager  
[pr.international@donnafugata.it](mailto:pr.international@donnafugata.it) cell. 334 6833083/ 0923 724263