



DONNAFUGATA

## *Un Ben Ryé tutto d'oro*

En plein di riconoscimenti per il Passito di Pantelleria di Donnafugata. Vino Perfetto a VitignoItalia e due nuove medaglie d'oro alla Selezione del Sindaco e al Vinalies Internationales.

**Marsala, 22 Maggio 2007.** Un maggio tutto d'oro per il **Ben Ryé 2005** di Donnafugata. Ieri a Napoli, nell'ambito della Fiera "VitignoItalia", dedicata ai vini da vitigni autoctoni, il pluridecorato Passito di Pantelleria è stato insignito del titolo di **Vino Perfetto**.

Il verdetto è arrivato da una commissione d'assaggio dell'Associazione Italiana Sommelier e da un panel di visitatori della manifestazione. In particolare, dopo una prima selezione svolta dai Sommelier tra le migliori etichette delle categorie vini bianchi, rossi e dolci, sono stati i wine-lover della giuria "popolare" a scegliere i vini perfetti del 2007.

Non si erano ancora spenti i riflettori di VitignoItalia che il Ben Ryé conquista, ancora una volta, la **medaglia d'oro della Selezione del Sindaco**. Oltre 400 i vini presentati in concorso dai Sindaci delle **Città del vino**, con un vistoso incremento delle etichette partecipanti al prestigioso concorso. La cerimonia di consegna dei premi il prossimo 16 luglio a Roma, nella prestigiosa sala della Protomoteca del Campidoglio.

Ma non è ancora finita: a Parigi, al **Vinalies Internationales 2007**, il **Ben Ryé** ottiene un punteggio da primo della classe e conquista un'altra medaglia d'oro in questo storico concorso enologico internazionale.

Insomma un vino che conferma, anno dopo anno, un'eccellenza qualitativa di grande significato tecnico e che ha anche avuto la forza di entrare nel cuore di tanti appassionati italiani e stranieri.

"Pantelleria è per noi tutti di Donnafugata – spiega **Antonio Rallo** – l'isola dei prodigi. Da circa venti anni siamo impegnati in un progetto produttivo centrato sul recupero del vigneto pantesco e sull'espressione delle straordinarie potenzialità del suo vitigno principe lo Zibibbo, per dare vita a vini dalla grande personalità ed eleganza."

Ferdinando Calaciura  
Ufficio Stampa Italia  
[calaciura@granviase.it](mailto:calaciura@granviase.it)  
cell. +39 338 322 9837