



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

Nasce la Grappa Ben Ryé

Un nuovo prodotto di eccellenza a Donnafugata: un distillato che racchiude la personalità del Ben Ryé, frutto della viticoltura eroica condotta sull'isola di Pantelleria.

Nasce dalle vinacce del Ben Ryé la nuova grappa di Donnafugata. Un distillato di eccellenza che esprime in modo armonico ed elegante la personalità di Pantelleria, l'isola vulcanica del sole e del vento, tra la Sicilia e l'Africa. E' da qui che arrivano le vinacce di uva passa di Zibibbo risultanti dalla produzione del Passito Ben Ryé, amato in tutto il mondo e pluripremiato.

Le vinacce vengono fermentate in modo da esprimere al meglio il patrimonio aromatico del vitigno. La distillazione avviene attraverso alambicchi continui e, in piccola parte, alambicchi discontinui in rame. Poi dalla collaborazione tra Donnafugata e il Mastro distillatore nasce il blend ottimale tra le grappe delle diverse distillazioni. Infine la sapiente maturazione per 4-6 mesi in legno le conferisce una straordinaria complessità.

Il profilo olfattivo della Grappa Ben Ryé dona un insieme di sensazioni su cui prevalgono aromi suadenti di albicocca e uva passa. Morbida e avvolgente, inonda il palato con una struttura carezzevole segnata da note di fichi secchi e miele. Piacevole a fine pasto, si sposa felicemente con frutta secca, cioccolato, gelatine di frutta e dolci cremosi.



“L'arrivo di questa nuova etichetta – spiega Antonio Rallo di Donnafugata – costituisce una tappa importante perché è il frutto del nostro impegno a Pantelleria, eccezionale esempio di viticoltura eroica: fazzoletti di terra strappati alla montagna con innumerevoli terrazzamenti; muretti a secco costruiti con la pietra lavica dell'isola; vigna allevata nella tipica forma dell'alberello pantesco, molto basso e all'interno di una conca, in modo da proteggere la pianta dal vento. Qui servono più braccia che altrove, ma soprattutto più cuore per affrontare le difficoltà di una viticoltura estrema. Sacrifici ben ripagati dalla



DONNAFUGATA

straordinaria ricchezza aromatica delle uve Zibibbo che in alcuni casi, come nel vigneto di Khamma, nascono da vigne franche di piede che hanno superato il secolo di vita, risparmiate dalla fillossera grazie alla natura vulcanica dei terreni, incredibile patrimonio di biodiversità. Una grappa – conclude Antonio Rallo – che riteniamo sia un’ottima testimonial dell’isola e della grande personalità del Ben Ryé.”

Il nome Ben Ryé - dall’arabo “figlio del vento” - è un invito a scoprire Pantelleria e la sua storia millenaria. Sull’isola Donnafugata conduce 68 ettari di vigneti, dislocati in 11 diverse contrade. La cantina di vinificazione di Khamma è un esempio di architettura perfettamente integrata nel paesaggio costituito da un anfiteatro naturale di terrazzamenti che salgono verso il Monte Gibele e declinano verso il mare.

Oltre al Ben Ryé e alla nuova grappa, dalle uve di Pantelleria Donnafugata produce il moscato Kabir, la grappa di Zibibbo e – in blend con il Cataratto della Tenuta di Contessa Entellina – il bianco Lighea.

Marsala, 4 Dicembre 2008

Ferdinando Calaciura - Ufficio Stampa Italia
calaciura@granviasc.it cell. +39 338 322 9837

Alessia Panzeca - Ufficio Stampa Estero
alessia.panzeca@gmail.com cell. +39 335 6522242