



DONNAFUGATA®

COMUNICATO STAMPA

20 anni di Ben Ryé il vino dolce italiano amato in tutto il mondo

Donnafugata celebra la 20^a vendemmia a Pantelleria dedicando al Ben Ryé una nuova **etichetta d'autore**.

L'immagine racconta l'amore, la cura e la fatica della **viticoltura eroica** su un'isola unica e affascinante.

Un ritratto dolce ed avvolgente che svela l'essenza di questo vino amato in tutto il mondo.

Dal punto di vista tecnico, il "Figlio del Vento" non si smentisce neanche nel millesimo 2008 e sfodera la **straordinaria complessità** già raggiunta negli ultimi anni. 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) che Donnafugata coltiva in 11 contrade dell'isola.

Le buone escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno contribuito ad esaltare la **carica aromatica** dello Zibibbo che è allevato su suolo vulcanico, ad alberello. Ottimale l'appassimento delle uve, al sole e al vento dell'isola.

All'**esame visivo** Il Ben Ryé 2008 è brillante, consistente e di colore giallo ambrato. Al **naso** spiccano le note intense di albicocca e pesca che si fondono con grande armonia a sfumature salmastre e minerali.

In **bocca** è dolce, avvolgente e regala un senso di pienezza perfettamente bilanciato dalla freschezza. Un Ben Ryé che conferma i migliori auspici, con imponenza ed eleganza. Vino di grande longevità che sa regalare emozioni sin da subito.

(dati analitici: Alcol: 14,13 % vol. Acidità totale: 7,16 g/l. Zuccheri residui: 203 g/l. pH: 3,82)

Marsala, 11 Dicembre 2009

Ferdinando Calaciura
Ufficio Stampa Italia
calaciura@granviase.it
cell. 338 322 9837

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

