



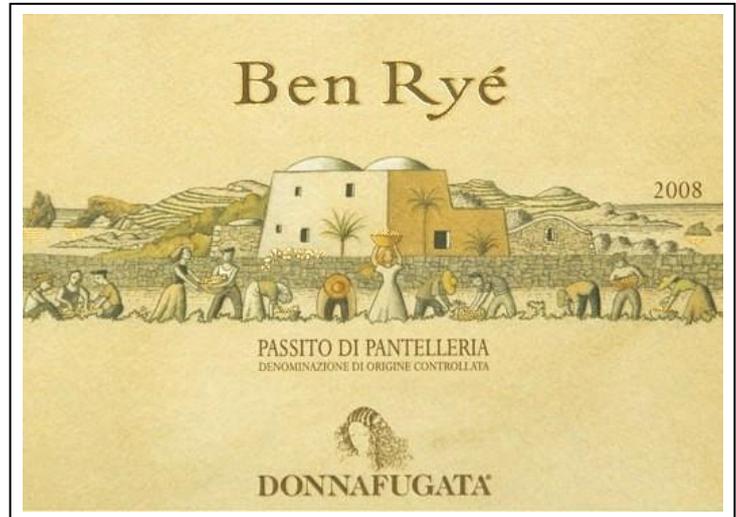
DONNAFUGATA®

COMUNICATO STAMPA

Omaggio del Vinitaly per i 20 anni di Ben Ryé

In onore di questo vino così rappresentativo dell'enologia italiana, Verona Fiere ha voluto che al **Vinitaly** il Ben Ryé fosse protagonista di uno degli appuntamenti di "**Taste and Dream**".

Palcoscenico dell'evento, una sala di grande eleganza allestita al Palaexpo. A buyer, opinion leader e appassionati, **José Rallo** presenterà il Ben Ryé proponendolo in assaggio verticale.



Guideranno la degustazione i giornalisti Paolo Massobrio e Marco Gatti. Appuntamento con "**Dolce Sicilia: vent'anni di emozioni chiamate Ben Ryé**", domenica 11 aprile alle ore 10:30 (Palaexpo A2, 1° piano). Prenotazioni su www.vinitaly.it.

Donnafugata da parte sua ha celebrato 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.

Marsala, 31 marzo 2010

Descrizione del Ben Ryé 2008 Passito di Pantelleria DOC

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.

Il Ben Ryé 2008 offre al naso note di albicocca e pesca che si fondono con grande armonia a sfumature salmastre e minerali. In bocca regala un senso di pienezza perfettamente bilanciato dalla freschezza. Un Ben Ryé che conferma i migliori auspici, con imponenza ed eleganza. Di grande longevità, 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

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

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