



## Ben Ryé 2006

Un vino dolce italiano tra i più apprezzati nel mondo

**Collezione Vini Icona:**

Grandi etichette dalla personalità unica

*Ben Ryé 2006, dotato di straordinaria personalità e profondità visibili fin dal colore, si presenta giallo ambrato lucente. Dopo le prime intense note di albicocca e pesca, i profumi si rincorrono tra meandri di sensazioni dolci di fichi secchi e miele, erbe aromatiche, note minerali. Al gusto impressiona per la notevole complessità data dall'avvenuta fusione tra dolcezza, sapidità e morbidezza. Lunghezza finale con ritorno armonico dei profumi.*

**Denominazione:** Passito di Pantelleria Doc

**Varietà:** Zibibbo (Moscato di Alessandria)

**Zona di produzione:** Sicilia Sud Occidentale - Isola di Pantelleria

**Annata meteorologica:** L'annata 2006 è stata caratterizzata, nel periodo primaverile, da piogge abbondanti rispetto alle medie stagionali. La vendemmia è iniziata il 22 agosto a Contessa Entellina. Tra i vitigni autoctoni, il Nero d'Avola ha goduto quest'anno di condizioni climatiche ottimali, che ne hanno messo in evidenza il frutto. Complessivamente dal 1 ottobre 2005 al 30 settembre 2006, si sono avuti 624 mm di pioggia contro una media di 540 mm di questa parte della Sicilia

**Raccolta:** Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna.

**Resa per ettaro:** 40-50 q

**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata; al mosto in fermentazione si aggiunge - a più riprese - l'uva passa sgrappolata a mano e selezionata. Durante la macerazione l'uva passa rilascia il suo straordinario patrimonio di dolcezza, freschezza e personalissima aromaticità.

**Affinamento:** 4-5 mesi in vasca 6 mesi in bottiglia

**Alcol e dati analitici:** alcol: 14.19%, acidità totale: 7.46 g/l, pH: 3.80

**Residuo zuccherino:** 190 g/l

**Longevità:** Oltre 30 anni.

**Prima annata:** 1989

**L'etichetta:** Dall'arabo "Figlio del vento" perché il vento che soffia fra i grappoli è una costante a Pantelleria. Ed il vento dell'isola porta con sé un carico di profumi così intensi da poterli toccare. L'etichetta d'autore celebra l'amore, la cura e la fatica della viticoltura eroica su un'isola unica e affascinante. Un ritratto dolce ed avvolgente che ne svela l'essenza.

**A tavola:** con anatra caramellata, formaggi erborinati, foie gras, pasticceria secca e cioccolato d'autore. Straordinario da solo, come vino da meditazione