

Tenuta  
Pantelleria

# Ben Ryé

## 2017

### Edizione Limitata

## Passito di Pantelleria Doc

*Sono solo 3.717 le bottiglie dell'annata 2017 che Donnafugata ha scelto di affinare più a lungo nelle cantine storiche di famiglia, dando vita a questa speciale "Edizione Limitata e Numerata", dedicata ad appassionati e collezionisti. Si è voluto così celebrare la personalità unica del Ben Ryé, "figlio del vento", vino icona della viticoltura eroica e del fare artigianale di Donnafugata. Un vino che dimostra la sua longevità e dispiega tutta la sua straordinaria eleganza attraverso la freschezza e la complessità esaltate dal lungo affinamento.*



#### ZONA DI PRODUZIONE

Isola di Pantelleria (Sicilia sud-occidentale); contrade: Khamma, Tracino, Mueggen, Serraglia, Gibbiuna, Barone, Martingana, Bukkuram, Favarotta, Punta Karace, Bugeber, Karuscia.

#### UVE

Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

#### TERRENI E CLIMA

Altitudine da 20 a 400 m s.l.m.; Orografia: complessa, tipicamente vulcanica, con terreni coltivati prevalentemente su terrazzamenti. Suoli: sabbiosi di origine lavica a reazione sub-acida o neutra; profondi e fertili, ben dotati in minerali. Pantelleria è l'isola del sole e del vento con inverni miti e poco piovosi, estati asciutte e ventilate.

#### VIGNETO

Le viti sono coltivate, all'interno di conche, ad alberello pantesco basso per proteggerle da vento. La vite ad alberello di Pantelleria è stata iscritta nella Lista del Patrimonio dell'Umanità UNESCO in quanto pratica agricola "creativa e sostenibile": nel 2024 ricorrono i 10 anni di questo prestigioso riconoscimento. La densità di impianto è di 2.500 piante per ettaro con una resa di circa 40-50 quintali per ettaro. L'età media delle vigne è molto elevata e alcune piante sono franche di piede, sopravvissute alla fillossera, superano i 100 anni.

#### ANNATA

Con 379 mm di pioggia\*, l'annata è stata leggermente meno piovosa della media. In alcuni vigneti si sono effettuati dei diradamenti per equilibrare il carico produttivo con le disponibilità idriche del terreno. La produzione è stata inferiore rispetto alla media aziendale e ha dato uve di qualità, perfettamente sane e ben mature.

*\*Si considerano le precipitazioni registrate dal 1° ottobre al 30 settembre dell'anno successivo.*

#### VENDEMMIA

La raccolta è manuale, in cassette, con attenta selezione delle uve in vigna. La vendemmia dello Zibibbo si protrae tra agosto e settembre, secondo le diverse epoche di maturazione nelle varie contrade che differiscono per altitudine, esposizione, vicinanza o lontananza dal mare. Nel 2017 la vendemmia è iniziata il 17 agosto con la raccolta delle uve da destinare all'appassimento, e si è conclusa il 4 settembre.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve sul tavolo vibrante prima della pressatura soffice. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata; al mosto in fermentazione si aggiunge - a più riprese - l'uva passa selezionata e sgrappolata a mano. Durante la macerazione l'uva passa rilascia il suo straordinario patrimonio di dolcezza, freschezza e personalissima

aromaticità. Il processo di vinificazione (fermentazione e macerazione) dura oltre un mese. L'affinamento si è svolto in vasca per 4 mesi; dopo l'imbottigliamento, questa speciale Edizione Limitata è stata affinata in bottiglia per oltre 6 anni al fine di sviluppare il grande potenziale di evoluzione che contraddistingue il Ben Ryé.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

*Ben Ryé 2017 Edizione Limitata* ha un colore dorato con intensi riflessi ambrati. È un vino dal bouquet intenso e straordinariamente ricco di accattivanti sfaccettature; alle tipiche note fruttate di albicocca, pesca gialla, scorza di arancia candita e uva passa, si aggiungono innumerevoli *nuances* date dal lungo affinamento in bottiglia: le note di fichi, datteri e carruba si intrecciano a sentori di miele di castagno e di erbe mediterranee. Al palato, il *Ben Ryé 2017 Edizione Limitata* ha una perfetta corrispondenza gusto-olfattiva e l'ottima spalla acida bilancia perfettamente la componente dolce, donando a questo vino un'altissima espressione di eleganza e personalità. L'assaggio è infine caratterizzato da nitida e lunghissima persistenza.

#### LONGEVITÀ

Oltre 20 anni.

#### ETICHETTE D'AUTORE

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 - disegnata dall'artista Stefano Vitale - 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. L'Edizione Limitata di *Ben Ryé 2017* si presenta con una veste di essenziale eleganza e si distingue inoltre per la numerazione di ciascuna delle 3.717 bottiglie prodotte pronte a celebrare questo vino icona, per la gioia di appassionati e collezionisti.

#### A TAVOLA

Perfetto con pasticceria secca, cioccolato e crostate con marmellata o ricotta. Da provare anche con formaggi erborinati e foie gras. Straordinario da solo, come vino da meditazione. Servirlo in calici di media grandezza, con leggera svasatura, può essere stappato al momento. Ottimo a 12-14° C.

#### DATI ANALITICI

Alcol 14,12 % vol., acidità totale 7,3 g/l, pH: 3,83, zuccheri residui: 196 g/l.

#### PRIMA ANNATA

1989.