



# Ben Ryé

Pantelleria DOC 2014

**Donnafugata**

---

Il Ben Ryé Pantelleria Doc Donnafugata è un vino simbolo di quest'azienda. Ben Ryé significa "Figlio del vento" perché il vento che soffia fra i grappoli è un costante a Pantelleria. Ed il vento dell'isola porta con sé un carico di profumi così intensi da poterli toccare. Prima annata: 1989. Il Ben Ryé ha ispirato i maître chocolatier Cecilia e Paul De Bondt che hanno creato i cioccolatini De Bondt Ryé: il primo è una farcia di fichi e mandorle macerata nel Ben Ryé e rinchiusa in un guscio di cioccolato fondente; il secondo, invece, ha un cuore di gelatina al Ben Ryé incastonato in una ganascia di cioccolata bianca, ricoperta da cioccolato fondente.

Il vento, come dice il nome di questo vino, è l'autentico protagonista delle vigne di Donnafugata: un costante soffio tra i grappoli di Zibibbo, chiamato anche Moscato d'Alessandria, che porta con sé un'intensa carica di profumi. Dal vento nasce questo straordinario passito

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Passito
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Pantelleria
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Sicilia
<b>Localizzazione</b>	Isola di Pantelleria
<b>Vitigno</b>	Zibibbo 100%
<b>Gradazione</b>	14.50 % vol.
<b>Zuccheri</b>	199 g/l g/l
<b>Formato</b>	Demi (0.375 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo ambrato lucente
<b>Gusto</b>	Impressiona per la notevole complessità data dall'avvenuta fusione tra dolcezza, sapidità e morbidezza. Lunghezza finale con ritorno armonico dei profumi
<b>Profumo</b>	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
<b>Abbinamenti</b>	Formaggi stagionati, dolci a base di ricotta, frutta fresca e pasta di mandorle
<b>Temperatura di servizio</b>	14°C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Gambero Rosso 3 biccheri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Vitæ AIS 4 Viti ;Wine Spectator 93 ;Robert Parker 95 ;Slowine Vino slow ;I vini di Veronelli Super Tre Stelle

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	<b>Sud-Ovest</b>
<b>Altitudine</b>	Da 20 a 400 m
<b>Tipologia terreno</b>	sabbiosi di origine lavica a reazione sub-acida; profondi e fertili, ben dotati in minerali
<b>Allevamento</b>	Alberello pantesco basso
<b>Densità impianto</b>	2.500 piante/ha
<b>Età ceppi</b>	Oltre 100 anni
<b>Resa per ettaro</b>	40 quintali
<b>Epoca vendemmia</b>	Uve destinate al Ben Ryè dal 18 agosto. Uve destinate all'appassimento dal 18 settembre
<b>Vinificazione</b>	Le uve provengono da 12 diverse contrade dell'isola caratterizzate da microclimi unici che determinano differenti epoche di maturazione. La vendemmia inizia dopo il 15 agosto con le uve destinate all'appassimento naturale che avviene al sole e al vento e dura 20-30 giorni. A settembre si raccolgono le uve nelle contrade meno precoci, e si lavorano fresche: si raffreddano per preservare gli aromi e poi si pressano sofficemente per ottenere il mosto
<b>Maturazione</b>	Al mosto in fermentazione si aggiunge - a più riprese - l'uva passa sgrappolata a mano. Questa è la delicata fase della macerazione durante la quale l'uva passa rilascia il suo straordinario patrimonio di suadente dolcezza, freschezza e personalissima aromaticità
<b>Affinamento</b>	In vasca per 7 mesi e almeno 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato