

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

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

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	Da 20 a 400 m
Tipologia terreno	sabbiosi di origine lavica a reazione sub-acida; profondi e fertili, ben dotati in minerali
Allevamento	Alberello pantesco basso
Densità impianto	2.500 piante/ha
Età ceppi	Oltre 100 anni
Resa per ettaro	40 quintali
Epoca vendemmia	Uve destinate al Ben Ryè dal 18 agosto. Uve destinate all'appassimento dal 18 settembre
Vinificazione	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
Maturazione	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
Affinamento	In vasca per 7 mesi e almeno 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato