

# DONNAFUGATA®

## Ben Ryé 2010

**Complesso ed elegante, questo Ben Ryé 2010, regala una lunghissima persistenza aromatica con note di albicocca, scorza d'arancia candita ed erbe mediterranee.**

**Tipologia:** bianco naturale dolce - Passito di Pantelleria Dop

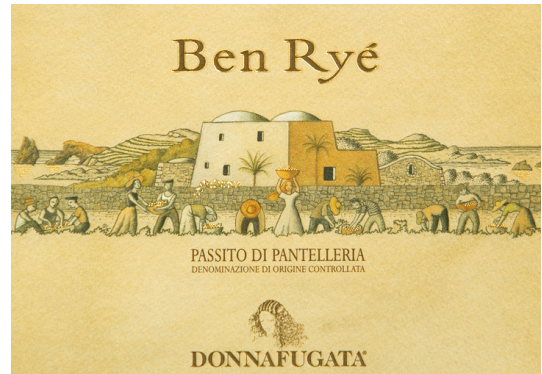
**Uve:** Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

**Zona di produzione:** isola di Pantelleria (Sicilia sud-occidentale); contrade: Khamma, Mulini, Mueggen, Serraglia, Gibbiuna, Barone, Martingana, Bukkuram, Favarotta, Punta Karace, Bugeber.

**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.



### VIGNETO

**Allevamento e potatura:** le viti sono coltivate manualmente all'interno di conche ad alberello pantesco basso, costituito da due a quattro branche e caratterizzato da espansione orizzontale. Età delle vigne oltre 100 anni.

**Densità impianto:** da 2.500 a 3.600 piante per ettaro.

**Rese per ettaro:** circa 40 q.li/ha.

**Annata:** quella del 2010 è stata una vendemmia molto favorevole a Pantelleria. La raccolta delle uve destinate alla produzione del Ben Ryé è iniziata a partire dal 18 agosto ed è proseguita fino al 18 settembre secondo le epoche di maturazione nelle diverse contrade dell'isola. Rispetto alla media, l'annata è risultata un po' più "fresca" e ciò ha permesso di ottenere una aromaticità molto raffinata che ritroviamo in questo Ben Ryé 2010.

### CANTINA

**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:** in vasca per 7 mesi e almeno 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

**Dati analitici:** alcol 14,36 % vol., acidità totale 7,8 g/l., pH: 3,80, zuccheri residui: 195 g/l.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Descrizione (17/07/2012):** il Ben Ryé 2010 è dorato lucente con riflessi ambrati. Al naso la raffinata aromaticità si apre su note di albicocca, scorza d'arancia candita, fichi, fiori di zagara, erbe aromatiche e mediterranee. Al palato è morbido e avvolgente, con una dolcezza equilibrata perfettamente da una vena acida e sapida. Complesso ed elegante regala una lunghissima persistenza aromatica.

**Longevità:** oltre 15 anni.

### VIVERE IL VINO

**Cibo & vino:** con formaggi erborinati o stagionati, con pasticceria a base di frutta secca (paste di mandorla) e crostate di frutta fresca. Con il cioccolato, da provare con il gianduia o con i "De Bondt Ryé". Straordinario da solo, come vino da meditazione. Servirlo in calici a tulipano di media grandezza, con leggera svasatura, può essere stappato al momento. Ottimo a 14°C.

**Situazioni:** straordinario vino da meditazione, per chi legge o ascolta musica. Ideale coronamento di una cena formale o dolce conclusione di un appuntamento romantico.

**Arte e vino:** 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. **Prima annata:** 1989.