

DONNAFUGATA®

Ben Ryé 2009

Tipologia: bianco naturale dolce - Passito di Pantelleria Dop

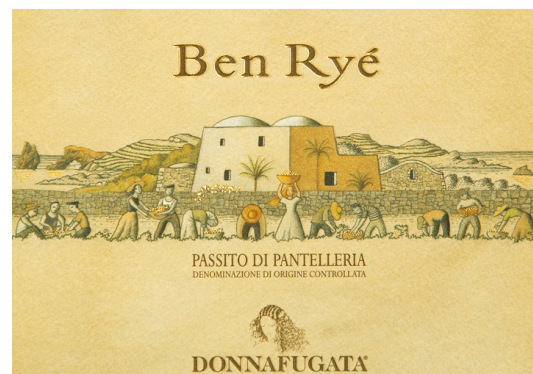
Uve: Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

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: terrazzamenti su terreni prevalentemente in pendenza.

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 fino a 100 anni.

Densità impianto: da 2.500 a 3.600 piante per ettaro.

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

Annata: in autunno e inverno le piogge sono state al di sopra delle medie stagionali. In primavera si è registrato un lieve ritardo nelle fase di germogliamento e fioritura. In estate le temperature sono state un po' più alte rispetto ai valori stagionali; molto ampie comunque le escursioni termiche tra il giorno e la notte, che hanno favorito l'equilibrio vegeto-produttivo delle vigne ed esaltato la carica aromatica dello Zibibbo. La vendemmia è entrata nel vivo dal 17/8 e si è conclusa il 19/9.

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 4-5 mesi e almeno 18 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Dati analitici: alcol 14,36 % vol., acidità totale 7,5 g/l., pH: 3,83, zuccheri residui: 201 g/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Descrizione (30/11/2011): l'annata particolarmente favorevole ha dato uve di qualità eccezionale che ritroviamo integra in questo Ben Ryé 2009. Il colore è dorato lucente con riflessi ambrati; al naso presenta note di albicocca, fichi, datteri, agrumi canditi e macchia mediterranea. In bocca la dolcezza è perfettamente supportata da vibrante freschezza e mineralità. Lunghissima la persistenza aromatica. Un vino di grande complessità, armonia ed eleganza, icona della viticoltura eroica di Pantelleria.

Longevità: oltre 15 anni.

VIVERE IL VINO

Cibo & vino: con formaggi erborinati o stagionati, con dolci a base di ricotta. 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.