

# Ben Ryé 2013



**Collezione Vini Icona:** vini dalla personalità unica, icona dell'eccellenza enologica italiana nel mondo.

*Un Passito di Pantelleria ammaliante, Ben Ryé 2013 regala un bouquet dalle evidenti note fruttate di albicocca e agrume candito al quale si uniscono sentori di erbe aromatiche. Un vino unico, di straordinaria ricchezza e complessità aromatica.*

**DENOMINAZIONE:** bianco naturale dolce - Passito di Pantelleria Doc

**UVE:** Zibibbo (Moscato)

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

**TERRENI:** 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:** le viti sono coltivate, all'interno di conche, ad alberello pantesco basso. La vite ad alberello di Pantelleria è stata iscritta nella Lista del Patrimonio dell'Umanità UNESCO in quanto pratica "creativa e sostenibile". Densità impianto di 2.500 piante/ha con una resa di circa 40 q.li/ha (1,6 kg per pianta.). Età delle vigne oltre i 100 anni



**ANNATA 2013:** a Pantelleria l'annata è stata leggermente più piovosa (507 mm) rispetto agli anni precedenti (450 mm), con temperature in linea alla media degli ultimi anni. Le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, hanno esaltato la carica aromatica dello Zibibbo che ritroviamo in questo Ben Ryé.

**VENDEMMIA:** raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La raccolta delle uve destinate alla produzione del Ben Ryé è iniziata a partire dal 17 Agosto con quelle destinate all'appassimento.

**VINIFICAZIONE:** 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 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 14,20 % vol., acidità totale 8,0 g/l., pH: 3,73, zuccheri residui: 194 g/l.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (15/02/2016):** di colore ambra brillante, Ben Ryé 2013 presenta un bouquet ampio e avvolgente caratterizzato da piacevoli sentori di albicocca fresca unita alla scorza di agrumi candita e note di macchia mediterranea. In bocca sorprende per la fragranza del frutto e per una fresca dolcezza, ravvivata da una piacevole vena acida. Chiude una lunghissima persistenza. Un Passito di Pantelleria che incanta per complessità ed l'eleganza.

**LONGEVITÀ:** oltre 30 anni.

**QUANDO DESIDERI:** un'esperienza esclusiva e memorabile. Goderti sensazioni uniche nel tempo. Arricchire la tua collezione con vini inimitabili e longevi. Distinguerli per la tua competenza.

**CIBO & VINO:** con anatra caramellata, formaggi erborinati, foie gras, pasticceria secca e cioccolato d'autore. Straordinario da solo, come vino da meditazione. Servirlo in calici di media grandezza, con leggera svasatura, può essere stappato al momento. Ottimo a 14°C

**DIALOGO CON L'ARTE:** 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.

**RICONOSCIMENTI RECENTI**

**95/100** (Ben Ryé 2013) *VINOUS* (Antonio Galloni);

**99/100** (Ben Ryé 2013) *Annuario dei Migliori Vini d'Italia 2016* (Maroni)

**93/100** (Ben Ryé 2013) *Wine Advocate* (e-robertparker Jan 2016).

**PRIMA ANNATA:** 1989.