

## Ben Ryé 2015

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



*Ben Ryé 2015 stupisce per la grande fragranza e complessità del bouquet che spazia da note fruttate di albicocca fresca a sentori di macchia mediterranea. In bocca è fresco e intenso, caratterizzato da una lunga e appagante persistenza. Un Passito di Pantelleria complesso ed ammaliante, tra i vini dolci più apprezzati al mondo.*

**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 -50 q.li/ha. Molte vigne sono vecchie e alcune superano i 100 anni di età.

**ANNATA 2015:** L'andamento climatico registrato per l'annata 2015 è stato piuttosto regolare, con precipitazioni pressoché in linea con la media dell'isola (501 mm vs 485 mm). Nel

complesso l'annata è stata molto positiva con quantità e qualità delle uve raccolte in linea con gli obiettivi azienda.

**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 18 Agosto con quelle destinate all'appassimento ed è terminata il 18 Settembre.

**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 14,35 % vol., acidità totale 7,8 g/l., pH: 3,72, zuccheri residui: 193 g/l.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (08/05/2017):** Ben Ryé 2015 si presenta di colore ambra brillante. Al naso offre un bouquet fragrante e complesso, dove alle note di albicocca fresca e scorzette di arancia, si uniscono a sentori di macchia mediterranea (timo e rosmarino). In bocca sorprende per la grande freschezza e intensità, con una piacevole dolcezza bilanciata da una grande mineralità e da una vivace sapidità. Chiude una lunghissima persistenza, con un appagante ritorno della nota fruttata. Un passito di Pantelleria complesso ed ammaliante, tra i vini dolci italiani più apprezzati al mondo.

**LONGEVITÀ:** oltre 20 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.

**PRIMA ANNATA:** 1989.