

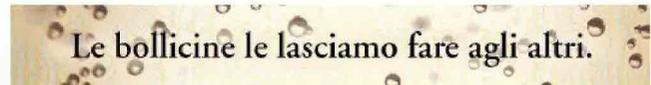


NERO D'AVOLA CATARRATTO
VINIPOP
VINIPOPSICILIA.IT

Venerdì 07 Dicembre 2012

Chi siamo Archivio Contatti

Home Servizi speciali Photogallery I nostri consigli 28.387 utenti registrati Video Archivio dal 05/04/2011



Siamo online da

Home Archivio Il prodotto

FLASH NEWS

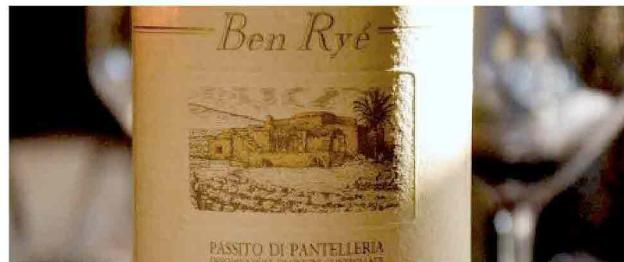
PARTECIPA AL CONCORSO



Leggi le recensioni

07 DIC Ben Ryé, piazzamento da record. Ecco l'x factor del Passito di Pantelleria di Donnafugata

on 07 Dicembre 2012. Pubblicato in Archivio articoli dal 05/04/2011 - Il prodotto



Aspettavamo la classifica della Guida ai Vini di Sicilia del Giornale di Sicilia. E possiamo dirlo. E' salito sul podio in tutte, proprio in tutte le nazionali più autorevoli, nessuna esclusa.

Il Ben Ryé 2010 è il vino da record. Il Passito di Pantelleria prodotto da Donnafugata ha ottenuto il massimo da tutte le guide edizione 2013. Ad accompagnarlo in questo piazzamento, o meglio bottino, da guinness dei primati c'è solo l'Amarone della Valpolicella di Bertani annata 2005. Un vino del sud e uno del nord rappresentano l'eccellenza made in Italy.

Il vino estremo che nasce sull'isola più ventosa del Mediterraneo ha messo d'accordo tutti i curatori e i degustatori che nei mesi scorsi hanno vagliato centinaia e centinaia di vini provenienti da ogni angolo del Paese.

Ed ecco il quadro di questa performance vincente, da fuori classe: un Tre bicchieri della Guida ai Vini d'Italia del Gambero Rosso, un Cinque grappoli di Bibenda dell' AIS di Roma, un Vino Slow attribuito da Slow Wine, un Super Tre Stelle Blu de I Vini di Veronelli, l'Eccellenza attribuita da I Vini d'Italia dell'Espresso, la Corona con Vini Buoni d'Italia del Touring Club, l'inserimento nella TOP 100 della Guida ai Migliori Vini d'Italia D'Agata & Comparini, i 95/100 punti nell'Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni e, cinque stelle Guida ai Vini di Sicilia 2013, in ultimo, entra con 95/100 punti nella TOP 100 Wines of the Year di Wine Enthusiast.

"Il merito va al territorio in cui nasce - dichiara Antonio Rallo a capo, insieme alla famiglia, dell'azienda e che segue i vigneti oltre che tutta la produzione in cantina -. E' la combinazione del suolo vulcanico con il vento che spira sempre a conferirgli quell'x factor, rendendolo sempre un vino piacevole da bere. Ma un riconoscimento va anche allo scrupoloso intervento dell'uomo". E infatti il Ben Ryé nasce da una selezione di uva passa diraspata a mano. "Abbiamo in cantina uomini e donne che controllano ogni singolo acino - spiega meglio Rallo -. Ciascuno ne diraspa quaranta chili al giorno. Un'operazione che ci richiede un mese e una settimana, in media, di tempo". Il Passito è ottenuto poi da un blend di vino da uva fresca, che ne costituisce la base, e di uva passa. Il produttore ci svela la ricetta, il mix, che lo rende così speciale ai palati più critici. "Mettiamo per ogni centro litri di mosto di uva fresca settanta chili di uva passa diraspata",

GLI APPUNTAMENTI

Venerdì, 07 Dic 2012

Foligno. Torna

Melinumbria

Giovedì, 06 Dic 2012 A

Milano, Roma e Napoli il



NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra Newsletter per essere informati sulle novità.

Nome

E-mail

Iscriviti





Ma se il Ben Ryé si piazza come il primo della classe è anche grazie al lavoro di ricerca che ci sta dietro e che non si ferma mai. “Continuiamo sempre a lavorare e a sperimentare – dice il produttore e anticipa -. Adesso stiamo studiando un vigneto che si estende per più di un ettaro sul quale abbiamo piantato trentatré biotipi diversi di Zibibbo. La nostra ricerca non si è conclusa. Per ora siamo in fase di analisi, il vigneto è giovane, lo stiamo valutando dal punto di vista aromatico, dal prossimo anno procederemo alla microvinificazione sperimentale per verificare le reali differenze tra i diversi biotipi. Già quest’anno ne abbiamo rivelate alcune notevoli”. Nel campo sperimentale la cantina ha piantato Zibibbo reperito in tutto il Mediterraneo: 10 biotipi italiani, 10 spagnoli, 10 greci e 3 francesi.

C.d.G.

Tweet

Share

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)



Aggiorna

JComments

ARTICOLI CORRELATI



Per la tua pubblicità su Cronache di Gusto

091 7302750 - info@publisette.it



DONNAFUGATA

Vigna di Gabri



Per la vostra pubblicità su Cronache di Gusto

091 7302750 - info@publisette.it

LE RICETTE DEGLI CHEF

MANDRAROSSA

Nicola Batavia
Il Birichin
Torino
1) Gambero al ferro...

Clicca e leggi

L'OLIO DELLA SETTIMANA

TERRE DI HIMERA

www.terredihimera.it

VIDEO

Best in Sicily 2012 video integrale / prima parte

VIDEO/2

Best in Sicily 2012 video integrale / seconda parte