

Ben Ryé 2016

Collezione Vini Icona: grandi etichette dalla personalità unica.

Ben Ryé 2016 si presenta dal bouquet molto intenso in cui spiccano le note legate all'uva passa: albicocca e scorze d'arancia candita. Al palato offre la sua proverbiale e straordinaria freschezza che bilancia la dolcezza.



DENOMINAZIONE: Passito di Pantelleria Doc.

UVE: Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

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

TERRENI E CLIMA: 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. Pantelleria è l'isola del sole e del vento con inverni miti e poco piovosi, estati asciutte e ventilate.

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. L'età media delle vigne è intorno ai 60 anni. Alcune piante franche di piede, sopravvissute alla fillossera, superano i 100 anni.

ANNATA: con 294 mm* di pioggia, contro una media di 448 mm*, l'annata 2016 è stata siccitosa, sebbene non eccessivamente calda. Per compensare le scarse precipitazioni e aiutare le vigne a raggiungere un equilibrio vegeto-produttivo ottimale, si è intervenuti con diradamenti che hanno interessato fino al 30% dei grappoli come per esempio è avvenuto in contrada Khamma. Questo

ha permesso, da un lato, di preservare il vigneto e, dall'altro, di ottenere uve sane e ben mature. *A Pantelleria i dati pluviometrici di ogni annata sono calcolati dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo e sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; **media calcolata dalla vendemmia 2013 a quella del 2016.

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 17/8 con quelle destinate all'appassimento ed è terminata il 15/9.

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. Il processo di vinificazione (fermentazione e macerazione) dura oltre un mese. Affinamento: in vasca per 7 mesi e almeno 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI: alcol 14,27 % vol., acidità totale 6,7 g/l., pH: 3,75, zuccheri residui: 195 g/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (3/5/2018): Ben Ryé 2016 ha un colore dorato con luminosi riflessi ambrati. Dal bouquet molto intenso in cui spiccano le note legate all'uva passa: albicocca e scorze d'arancia candita; presenta anche delicati sentori di macchia mediterranea. Al palato offre la sua proverbiale e straordinaria freschezza che bilancia la dolcezza. Al tipico gusto dello Zibibbo appassito, si aggiungono innumerevoli altre sensazioni fruttate, di erbe aromatiche e miele. La sua complessità è arricchita da note minerali e da una lunghissima persistenza.

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. Fare un regalo di prestigio.

CIBO & VINO: perfetto con pasticceria secca, cioccolato e crostate con marmellata o ricotta. Da provare anche con formaggi erborinati e foie gras. 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.