



BEN RYE' DONNAFUGATA

Il Passito di Pantelleria *Ben Rye* di Donna Fugata nasce nei vigneti situati nel cuore dell'isola di Pantelleria.

È prodotto esclusivamente con uve Zibibbo, raccolte e selezionate unicamente a mano. Al mosto in fermentazione, che avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, si aggiunge successivamente l'uva passa sgrappolata a mano. Durante la macerazione l'uva passa rilascia il suo straordinario patrimonio di dolcezza, freschezza e aromaticità. L'affinamento si svolge nei medesimi recipienti per 7 mesi e per ulteriori 12 mesi in bottiglia.

Il *Ben Rye* è caratterizzato da un brillante colore ambra. Il bouquet si apre ampio e avvolgente, arricchito da sentori di albicocche fresche e arance candite, su un fondo balsamico di erbe aromatiche. In bocca è ben equilibrato da una fresca vena acida. Il *Ben Rye* presenta un finale con una lunghissima e appagante persistenza.

Perfetto per accompagnare formaggi stagionati o erborinati, è ideale in abbinamento a dolci a base di frutta secca e cioccolato. Straordinario da solo, come vino da meditazione.



PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2014	
GAMBERO ROSSO	2012	
GAMBERO ROSSO	2011	
AIS	2011	
ESPRESSO	2011	
ESPRESSO	2012	
VERONELLI	2011	
WINE SPECTATOR	2010	94/100
WINE SPECTATOR	2012	92/100
WINE SPECTATOR	2013	91/100
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	2010	93/100
LUCA MARONI	2013	99/99

