

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Donnafugata

NOME DEL VINO
Donnafugata Ben Ryè

DENOMINAZIONE
Passito di Pantelleria

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2017

REGIONE DI PROVENIENZA

TIPOLOGIA

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Pantelleria (TP)

VINIFICAZIONE
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
Affina in vasca per 8 mesi e almeno 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato

VITIGNO/I
Zibibbo (Moscato di Alessandria)

ALLEVAMENTO
alberello

ESPOSIZIONE
Sud-Occidentale

ALTITUDINE
da 20 a 400 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
60 e alcune piante sono centenarie

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
sabbiosi di origine lavica a reazione sub-acida o neutra

EPOCA DI VENDEMMIA
fine agosto - inizio settembre

ETTARI VITATI
45

RESA PER ETTARO
40-50 q.li per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Antonio Rallo, Antonino Santoro e Pietro Russo con la collaborazione di Stefano Valla

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L

GRADAZIONE ALCOLICA
14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
14 - 14°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
80.000 in formato da 750ml.

QUANTITÀ PER CARTONE
1

CODICE SAP
G167