

Vigna di Gabri 2016

Kollektion Vielseitig im Charakter: Weine, die das gesamte Menü begleiten



Vigna di Gabri 2016, der auf Wunsch von Gabriella Rallo produzierte Cru, wird durch ein duftendes Bouquet von weißem Pfirsich und Grapefruit in Kombination mit delikaten floralen Noten und aromatischen Kräutern gekennzeichnet. Ein feiner und eleganter Weißwein mit faszinierender Persönlichkeit.

TYPOLOGIE: Sicilia Doc Weißwein

TRAUBEN: Vorwiegend Ansonica, im Verschnitt mit Catarratto, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Viognier

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina, Weinberg mit dem Namen "Vigna di Gabri".

BODEN: Höhe zwischen 200 und 300 m ü.d.M.; hügelige Orographie; vorwiegend lehmhaltiger Boden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%.

WEINBERG: Spaliererziehung; Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 8 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 4.500 und 6.000 Weinstöcke pro Hektar und Erträgen von 6 – 7 t/ha (circa 1,1 kg pro Weinstock).

JAHRGANG 2016: Der Jahrgang 2016 wird von einem eher ausgeglichen Klimaverlauf mit einem milden Frühjahr und mit einem nicht zu heißen Sommer gekennzeichnet, wodurch der Weinberg den Wachstumszyklus ausgewogen zu Ende bringen konnte. Insgesamt wurden vom 1. Oktober 2015 bis zum 30. September 2016 590mm Niederschlag verzeichnet, was etwas unter dem saisonalen Durchschnitt liegt. Die aufmerksame Bestellung des Weinbergs hat es möglich gemacht, gesunde und gut reife Trauben in die Kellerei zu bringen, Voraussetzung für

qualitativ hochwertige und langlebige Weine.

WEINLESE: Die Chardonnay und die Sauvignon Blanc, die zur Produktion des Vigna di Gabri bestimmt sind, werden in der ersten Augushälfte gelesen, die Viognier Ende des Monats, die Ansonica und die Catarratto in der ersten und zweiten Septemberwoche.

WEINBEREITUNG: Die Gärung erfolgt in Stahl bei einer Temperatur von 15-16°C. Es folgt der Ausbau für 7 Monate (85% im Tank und 15% auf edlen Hefen in Barriquefässern aus französischer Eiche, die zum zweiten Mal benutzt werden). Der Vigna di Gabri wird dann mindestens 4 Monate in der Flasche ausgebaut, bevor er auf den Markt kommt.

ANALYTISCHE DATEN Alkoholgehalt 13,25 % vol., Säuregehalt 5,5 g/l., pH: 3,25.

Beschreibung (13/10/2017): Der Vigna di Gabri 2016 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb mit leicht grünen Reflexen. Er wird auf fruchtigen Noten geöffnet, weißer Pfirsich und Grapefruit, welche sich mit dezenten floralen Noten und aromatischen Kräutern vermischen. Am Gaumen ist dieser Wein frisch und elegant mit einer besonders angenehmen jodierten Nuance, die seine Persistenz unterstreicht. Ein feiner und eleganter Weißwein mit faszinierender Persönlichkeit und erstaunlicher Langlebigkeit.

LEBENSDAUER: 10- 12 Jahre.

ESSEN & WEIN: Erste Gänge der Meeresküche, Aufläufe und Fisch aus dem Ofen. Er sollte in Gläsern mit mittelweitem Kelch, der nicht nach oben weiter wird, serviert werden; er sollte vor dem Servieren entkorkt werden, ausgezeichnet bei 10–12°C.

FÜR DEN WUNSCH NACH: Die Menschen mit Originalität gewinnen. Eine faszinierende und zuverlässige Lösung. Belohne dich mit Stil. Genieße einen Augenblick der Entspannung

DIALOG MIT DER KUNST: "Vigna di Gabri" ist kein Phantasiename, weil der Wein den Namen von Gabriella Anca Rallo (Gründerin von DonnaFugata zusammen mit dem Mann Giacomo) trägt, die an diesen Wein mit dem einnehmenden Aroma geglaubt und an seiner Entwicklung gearbeitet hat. Die Graphik wurde anlässlich des 25. Jubiläums erneuert. Sie präsentiert sich elegant und hochwertig und spiegelt komplett den Charakter des Weins wieder.

Erster Jahrgang: 1987.