



Vigna di Gabri 2003

Der Cru-Wein von Gabriella Rallo

Kollektion Mediterrane Eleganz:

Raffinierte Interpretationen des Terroirs

Die intensiven und eleganten Düfte umfassen fruchtige Noten von Akazie und komplexere, salzige und mineralische Nuancen (Feuerstein). Im Geschmack ist er strukturiert und einnehmend mit einer angenehmen Frische und Schmackhaftigkeit. Lange Persistenz in Geschmack und Duft.

Bezeichnung: Contessa Entellina DOP

Rebsorte: Ansonica

Produktionsgebiet: Contessa Entellina Weinberge, Olivenhaine und Kellereien

meteorologischer Jahrgang: Nach 3 Jahren Trockenheit war auf Sizilien der Winter 2002-2003 von einer Niederschlagsmenge gekennzeichnet, die dem sizilianischen Durchschnitt entsprach.

Ertrag pro hektar: 6 – 7 t

Vinifikation: In Stahlfässern bei einer Temperatur zwischen 15-16°C.

Ausbau: 4 Monate in Tanks (80%) und in Barrriques und Tonneau (20%) 4 Monate in der Flasche

Alkohol und analytische Daten: Alkoholgehalt: 13.15%, Säuregehalt insgesamt: 5.6 g/l, pH-Wert: 3.29

Lebensdauer: 8-10 Jahre

Erster Jahrgang: 1987

Das Etikett: "Vigna di Gabri" ist kein Phantasienamen, weil der Wein den Namen von Gabriella Anca Rallo (Gründerin von Donnafugata zusammen mit dem Mann Giacomo) trägt, die an das einnehmende Aroma der Rebsorte Ansonica geglaubt hat. Die bereits anlässlich des 25-jährigen Jubiläums erneuerte grafische Gestaltung führt mit dem Jahrgang 2017 einige Elemente ein, die in der Originalillustration von Stefano Vitale zu sehen sind: ein Meisteretikett, das die Verbindung zwischen Gabri und ihrem Cru erzählt. Die Wahl der Burgunderflasche unterstreicht die Kostbarkeit und Eleganz eines der beliebtesten Weine von Donnafugata.

Zu Tisch: Vorspeisen mit Meeresfrüchten, Aufläufe und Backfisch.