



Vigna di Gabri 2006

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, Chardonnay

Produktionsgebiet: Contessa Entellina Weinberge, Olivenhaine und Kellereien

meteorologischer Jahrgang: Der Jahrgang 2006 war im Frühjahr von reichlichen Niederschlägen im Vergleich zum saisonalen Durchschnitt gekennzeichnet. Die Weinlese hat am 22. August auf Contessa Entellina begonnen. Unter den autochthonen Rebsorten hat die Nero d'Avola dieses Jahr die besten Klimabedingungen gehabt, die die Frucht perfekt zum Ausdruck gebracht haben.

Ertrag pro hektar: 6 – 7 t

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

Ausbau: 4 Monate in Tanks (90%) und in Barrriques und Tonneau (10%) 3 Monate in der Flasche

Alkohol und analytische Daten: Alkoholgehalt: 13.69%, Säuregehalt insgesamt: 5.7 g/l, pH-Wert: 3.39

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.