



Vigna di Gabri 2010

Der Cru-Wein von Gabriella Rallo

Kollektion Mediterrane Eleganz:

Raffinierte Interpretationen des Terroirs

Perfekte Interpretation des Vigna di Gabri 2010: Ein Cru, der mit seinen letzten Jahrgängen eine immer stärkere Persönlichkeit erreicht hat. Ausgezeichnet sind die Integrität der vielseitigen Düfte und der komplexe Aromareichtum des Weins. Er duftet nach Obst mit gelbem Fruchtfleisch, angenehm pflanzlichen Noten, die auf die Sauvignon Blanc zurückgeführt werden können, und delikaten Meeresnuancen. Im Geschmack ist er rund und andauernd.

Bezeichnung: Contessa Entellina DOP

Rebsorte: Ansonica, Im Verschnitt mit, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Lucido (Catarratto)

Produktionsgebiet: Contessa Entellina Weinberge, Olivenhaine und Kellereien

meteorologischer Jahrgang: Kurzinformation: Der Jahrgang 2010 war ein bisschen niederschlagsreicher und kühler; leicht geringere Menge als der Durchschnitt; hohe Qualität dank der akkuraten Pflege des Weinbergs, die es möglich gemacht hat, gesunde und reife Trauben und eine deutliche Feinheit "in das Glas zu bringen"; der Anthilia 2010 ist fruchtig und mineralisch. Ein sehr ausgewogener Weißwein.

Ertrag pro hektar: 6 – 7 t

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

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

Alkohol und analytische Daten: Alkoholgehalt: 13.08%, Säuregehalt insgesamt: 6.1 g/l, pH-Wert: 3.33

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.