

Vigna di Gabri 2015

Kategorie Vielseitig im Charakter: Strukturvolle Weine, die eine ganze Mahlzeit begleiten. Vielseitig bei den Kombinationen

Der Vigna di Gabri 2015, der auf Wunsch von Gabriella Rallo produzierte Cru, wird durch ein duftendes Bouquet von weißem Pfirsich und Grapefruit in Kombination mit delikaten Noten von Holunder 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

Anbau- und Schnittsystem: Spaliererziehung; Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 8 Knospen gekürzt.

Anbaudichte: zwischen 4.500 und 6.000 Weinstöcke pro Hektar

Ertrag pro Hektar: circa 60 dz/ha; circa 1,1 kg pro Weinstock

JAHRGANG: Bis Ende Juni war der Jahrgang 2015 kühler und regenreicher als der saisonale Durchschnitt. Insgesamt wurden vom 1. Oktober 2014 bis zum 30. September 2015 763 mm Niederschlag registriert, im Vergleich zu den durchschnittlichen 656 der letzten 10 Jahre. Im Juli lagen die Höchsttemperaturen über den Durchschnittswerten desselben Zeitraums, was den

Reifeprozess der Trauben begünstigt hat. Die beachtlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht haben die Konzentration der Aromavorstufen in den Trauben begünstigt.

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 4 Monate (85% in der Wanne und 15% auf edlen Hefen in Barriquefässern aus französischer Eiche, die zum zweiten Mal benutzt werden). Der Vigna di Gabri wird dann 8 Monate in der Flasche ausgebaut, bevor er auf den Markt kommt.

ANALYTISCHE DATEN Alkoholgehalt 13,11 % vol., Säuregehalt 5,7 g/l., pH: 3,30.

Beschreibung (18/10/2016): Der Vigna di Gabri 2015 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb mit leicht grünen Reflexen. Er wird auf fruchtigen Noten geöffnet, wo sich der klassische weiße Pfirsich mit einer Zitrusfrüchtenote von Grapefruit verbindet, und mit blumigen Noten von Holunder und Feldblumen vermischt. Der Geschmack entspricht perfekt seinem Duft und wird durch eine frische, säuerliche Note belebt. 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.

WENN DU WÜNSCHE HAST: 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.

