

Vigna di Gabri 2017

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

Vigna di Gabri 2017, der auf Wunsch von Gabriella Rallo produzierte Cru, wird durch ein intensives Bouquet von weißen Blüten und Früchten in Kombination mit delikaten Noten von mediterraner Macchia 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: Spalierziehung; 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 2017 wurden 555 mm Niederschlag registriert; diese Menge liegt leicht unter dem Durchschnitt* (661 mm) dieses Gebiets. Die Niederschläge haben sich vor allem auf den Herbst und Winter konzentriert; deshalb wurden in den Monaten Juni und Juli Zusatzbewässerungen vorgenommen; die Rebstöcke haben so den vegetativ-produktiven Zyklus regulär abschließen können. Die Temperaturen, insbesondere im Juli und August, lagen über den saisonalen Durchschnittswerten, was zu einer um 1-2 Wochen früheren Reifung aller angebauten Sorten geführt hat. Trotz der sehr hohen Temperaturen in diesem Sommer haben die guten

Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht gesunde Trauben mit einer optimalen Aroma- und Phenolreife hervorgebracht. Die Qualität des Jahrgangs ist positiv: Dank einer akkuraten Anwendung der landwirtschaftlichen Praktiken und sorgfältiger Weinbereitungen hat die Weinlese Weißweine mit ausgezeichneter Finesse und aromatischer Intensität hervorgebracht. (*Niederschlagsdurchschnitt ab der Weinlese 2003 berechnet und von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst)

WEINLESE: Die Lese der Chardonnay, Sauvignon Blanc und Viognier, die zur Produktion des Vigna di Gabri bestimmt sind, wurden in der ersten Augustdekade gelesen; die Rebsorten Ansonica und Catarratto hingegen wurde Ende August und in der ersten Septemberdekade gelesen.

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 5 Monate in der Flasche ausgebaut, bevor er auf den Markt kommt.

ANALYTISCHE DATEN Alkoholgehalt 13,01 % vol., Säuregehalt 5,5 g/l., pH: 3,30.

Beschreibung (19/10/2018): Der Vigna di Gabri 2017 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb mit leicht grünen Reflexen. Das Bouquet ist intensiv und reicht von floralen Noten (Holunder und Akazie) bis hin zu Früchten mit hellem Fruchtfleisch (weißer Pfirsich), welche sich mit dezenten Anklängen von mediterraner Macchia 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 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.

Erster Jahrgang: 1987.