

DONNAFUGATA®

Vigna di Gabri 2019

Kollektion *Mediterrane Eleganz*: Raffinierte Interpretationen des Terroirs

Vigna di Gabri 2019, der auf Wunsch von Gabriella Rallo produzierte Cru, wird durch ein intensives Bouquet von Blüten und Früchten in Kombination mit delikaten Noten von mediterraner Macchia gekennzeichnet. Ein feiner und eleganter Weißwein mit faszinierender Persönlichkeit.



BEZEICHNUNG: 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".

BÖDEN & KLIMA: 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%. Heiße, trockene und windige Sommer charakterisiert durch starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG: Spaliererziehung; 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 In Contessa Entellina im Herzen Westsiziliens ist der Jahrgang **2019** weniger niederschlagsreich gewesen, mit 546 mm Niederschlag im Vergleich zu den durchschnittlichen 660 mm*. Der Großteil der Niederschläge konzentrierte sich auf den Winter und auf das Frühjahr, während der Sommer ziemlich trocken war. Die akkurate Durchführung der landwirtschaftlichen Praktiken, von dem Schnitt bis zu den Ausdünnungen und den

unterschiedlichen Weinlese-Zeiten, hat es möglich gemacht, gesunde und reife Trauben hervorzubringen. *Die Niederschlagsmengen wurden von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst; es werden die Niederschläge ab dem 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres in Betracht gezogen; der Durchschnitt wird ab der Weinlese 2003 berechnet.

WEINLESE: Die Lese der Chardonnay, die für die Produktion des Vigna di Gabri bestimmt ist, fand in der zweiten Augustdekade statt, gefolgt von Sauvignon Blanc und Viognier; die autochthonen Rebsorten Ansonica und Lucido (Catarratto) hingegen wurde zwischen der ersten und zweiten 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 8 Monate in der Flasche ausgebaut.

ANALYTISCHE DATEN Alkoholgehalt 13,25 % vol., Säuregehalt 5,9 g/l., pH: 3,33.

DEGUSTATIONSMERKMALE (20/01/2020): Der Vigna di Gabri 2019 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb mit grünen Reflexen. Das Bouquet ist intensiv und reicht von fruchtigen Noten wie Pfirsich bis hin zu blumigen Düften (Akazien) und einem Hauch mediterraner Kräuter. 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: eine raffinierte Sinneserfahrung zu machen. Die Leidenschaft für elegante und langlebige Weine zu teilen. Einen Moment wahrer Schönheit zu erleben.

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 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.

ERSTER JAHRGANG: 1987.