

DONNAFUGATA®

Vigna di Gabri 2021



Weingut Contessa Entellina: Der Ort, an dem Donnafugata entstanden ist.

Vigna di Gabri 2021, 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.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina, Weinberg mit dem Namen "Vigna di Gabri".

BEZEICHNUNG: Sicilia Doc Weißwein

TRAUBEN: Vorwiegend Ansonica, im Verschnitt mit Catarratto, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Viognier

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: 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 In Contessa Entellina wurde **2021** 615 mm Niederschlag registriert, was etwas unter dem Durchschnitt* des Territoriums von 645 mm liegt. Der Großteil der Niederschläge konzentrierte sich auf den Winter. Das Frühjahr war trocken. In dieser Saison fanden die delikaten Phasen des Blüten- und Fruchtansatzes statt. Ende Juni waren die Temperaturen überdurchschnittlich warm, was die vegetative Phase der Pflanzen verlangsamt, aber später durch niedrigere Temperaturen im Juli kompensiert wurde. Eine weitere Hitzewelle in den ersten beiden Augustwochen beschleunigte die Reifung der Trauben. Die

akkurate Durchführung der landwirtschaftlichen Praktiken, von dem Schnitt bis zu den Ausdünnungen und den unterschiedlichen Weinlese-Zeiten, hat ermöglicht, gesunde und reife Trauben hervorzubringen. Im Vergleich zum Durchschnitt der letzten Jahre fiel die Produktion etwas geringer, dennoch höher als in 2020 aus, welches wohlbermerkt das ertragsärmste Jahr seit langer Zeit war. Die Qualität entspricht den Unternehmenszielen, die auf kleine hochwertige Produktionen ausgerichtet ist. *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 von Chardonnay, Sauvignon Blanc und Viognier für die Produktion des Vigna di Gabri fand in der ersten Augustdekade statt; die autochthonen Rebsorten Ansonica und Lucido (Catarratto) hingegen wurde in der ersten Septemberdekade gelesen.

WEINBEREITUNG: Die Gärung erfolgt in Stahl bei einer Temperatur von 15-16°C. Es folgt der Ausbau für 6 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 3 Monate in der Flasche ausgebaut.

ANALYTISCHE DATEN Alkoholgehalt 13,40 % vol., Säuregehalt 5,5 g/l., pH: 3,32..

DEGUSTATIONSMERKMALE (20/06/2022): Vigna di Gabri 2021 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb mit grünen Reflexen. Das Bouquet ist intensiv und reicht von fruchtigen Aromen (Zitrusfrüchte und exotische Früchte) bis hin zu blumigen Noten und angenehmen Nuancen mediterraner Kräuter. Am Gaumen ist dieser Wein frisch und umhüllend mit einem besonders angenehmen würzigen Finale, das 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.

KOLLEKTION MEDITERRANE ELEGANZ: Raffinierte Interpretationen des Terroirs **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 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 Originalillustration von Stefano Vitale erzählt von der Verbundenheit zwischen Gabri und ihrem Cru erzählt.

ERSTER JAHRGANG: 1987.