

Vigna di Gabri 2023

Sicilia Doc Bianco

Der Vigna di Gabri, der auf Wunsch von Gabriella Rallo produzierte Cru-Weißwein, hat ein intensives Bouquet von Blüten und Früchten in Kombination mit delikaten Noten von mediterraner Macchia.



PRODUKTIONSGEBIET

Südwest-Sizilien, Gut von Contessa Entellina im Weinberg mit dem Namen "Vigna di Gabri"

REBSORTEN

Ansonica, Lucido (Synonym für Catarratto), Viognier, Chardonnay und Sauvignon Blanc

BÖDEN & KLIMA

Hügellagen zwischen 200 und 400 m ü.d.M. mit lehmhaltigen Böden. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Erziehung in Spalierform mit Guyot-Schnitt und anderen traditionellen Erziehungsformen, die für die Erzeugung von Qualitätsweintrauben geeignet sind.

JAHRGANG

Nach einem niederschlagsarmen Winter sorgten die reichlichen Regenfälle im Mai für eine hervorragende Wasserversorgung der Böden, wodurch der Weinberg den hohen Temperaturen, die sich etwa zehn Tage im Juli hinzogen, standhalten konnte. Das Jahr 2023 war herausfordernd: Dank einer sorgfältigen agronomischen Bewirtschaftung konnte der vegetativ-produktive Zyklus regulär abgeschlossen werden, wodurch vollreife Trauben gelesen werden konnten. Die Erntemenge lag unter dem Durchschnitt, jedoch in einer Qualität, die perfekt den Unternehmenszielen entsprach.

WEINLESE

Die Ernte von Chardonnay, Sauvignon Blanc und Viognier fand im August statt, während die Ansonica- und Lucido-Trauben im September geerntet wurden.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Nach der sanften Pressung der Trauben erfolgte die Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur, gefolgt von einer sechsmonatigen Reifung, überwiegend im Tank und teilweise auf der Feinhefe in Barriques aus zweiter Belegung.

Der Vigna di Gabri reift anschließend mindestens neun Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Vigna di Gabri 2023 präsentiert sich in einem leuchtenden Strohgelb. Das Bouquet ist intensiv und reicht von Aromen gelbfleischiger Früchte (grüner Apfel und Pfirsich) über florale Noten von Holunder bis hin zu Nuancen aromatischer Kräuter. Am Gaumen zeigt er sich frisch mit einem herzhaften Abgang, der sein Finale verlängert. (25/3/2025).

TRINKEMPFEHLUNG

10 Jahre und länger

KÜNSTLERETIKETTEN

„Vigna di Gabri“ ist kein Phantasiename, sondern der Name von Firmengründerin Gabriella Anca Rallo, die schon früh an das einnehmende Aroma der Rebsorte Ansonica geglaubt hat. Die Original-Illustration von Stefano Vitale erzählt von der Verbundenheit zwischen Gabri und ihrem Cru.

FOODPAIRING

Gerichte mit Meeresfrüchten, Aufläufe und Fisch aus dem Ofen. Er sollte in Gläsern mit mittelweitem Kelch ausgeschenkt werden, der sich nicht nach oben öffnet und einige Zeit vor dem Servieren geöffnet werden. Ideale Temperatur: 10 bis 12 °C.

ANALYSEDATEN

Alkohol: 13,5 Vol.-%; Gesamtsäure: 5,6 g/L, pH-Wert: 3,23.

ERSTER JAHRGANG

1987



Donnafugata is
certified Sostain