

Vigna di Gabri 2018

Kollektion *Mediterrane Eleganz*: Raffinierte Interpretationen des Terroirs

Vigna di Gabri 2018, 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.



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 CONTESSA ENTELLINA - 2018 wurden 743 mm Niederschlag registriert; diese Menge liegt über dem Durchschnitt* (667 mm) dieses Gebiets. Die Eigenschaften der Weinlese 2018 sind auf jeden Fall positiv: Nach zwei wenig niederschlagsreichen Jahrgängen war dieses Jahr von einer guten Niederschlagsmenge gekennzeichnet; die Niederschläge waren vor allem auf das Frühjahr verteilt, während im Sommer einige - auch intensive - Regenfälle in einigen Parzellen die Produktion verringert haben. In anderen Weinbergen wurde ausgedünnt, um die Produktion zusätzlich zu beschränken. Die

integrierte Landbewirtschaftung, die an einem ökologisch nachhaltigen Weinbau inspiriert ist, hat es möglich gemacht, gesunde und gut gereifte Trauben zu erzielen. *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 zwischen der ersten und zweiten Augustdekade gelesen; die Rebsorten Ansonica und 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 5 Monate in der Flasche ausgebaut, bevor er auf den Markt kommt.

ANALYTISCHE DATEN Alkoholgehalt 13,10 % vol., Säuregehalt 5,7 g/l., pH: 3,30.

DEGUSTATIONSMERKMALE (14/10/2019): Der Vigna di Gabri 2018 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb mit grünen Reflexen. Das Bouquet ist intensiv und reicht von fruchtigen Noten wie Grapefruit und Apfel (Golden Delicious) 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.