



## Vigna di Gabri 2007

Der Cru-Wein von Gabriella Rallo

### Kollektion Mediterrane Eleganz:

Raffinierte Interpretationen des Terroirs

*Die intensiven und eleganten Düfte umfassen fruchtige Noten von Akazie und komplexere, salzige und mineralische Nuancen (Feuerstein). Im Geschmack ist er strukturiert und einnehmend mit einer angenehmen Frische und Schmackhaftigkeit. Lange Persistenz in Geschmack und Duft.*

**Bezeichnung:** Contessa Entellina DOP

**Rebsorte:** Ansonica, Chardonnay

**Produktionsgebiet:** Contessa Entellina Weinberge, Olivenhaine und Kellereien

**meteorologischer Jahrgang:** Kurzinformation: Der Jahrgang 2007 war niederschlagsärmer als der Durchschnitt Westsiziliens. Die Temperaturen entsprachen ungefähr den saisonalen Werten. Insbesondere wurden Ende Juni die Höchsttemperaturen registriert, in der zweiten Julihälfte und in der letzten Augustwoche wurden sie von sehr kühlen Nachttemperaturen gemildert.

**Ertrag pro hektar:** 6 – 7 t

**Vinifikation:** In Stahlfässern bei einer Temperatur zwischen 15-16°C.

**Ausbau:** 4 Monate in Tanks (90%) und in Barrriques und Tonneau (10%) 3 Monate in der Flasche

**Alkohol und analytische Daten:** Alkoholgehalt: 13.27%, Säuregehalt insgesamt: 5.8 g/l, pH-Wert: 3.29

**Lebensdauer:** 8-10 Jahre

**Erster Jahrgang:** 1987

**Das Etikett:** "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.

**Zu Tisch:** Vorspeisen mit Meeresfrüchten, Aufläufe und Backfisch.