

## Vigna di Gabri 2014



**Kategorie Vielseitig im Charakter:** Strukturvolle Weine, die eine ganze Mahlzeit begleiten. Vielseitig bei den Kombinationen

*Vigna di Gabri 2014 wird durch ein feines und elegantes Bouquet gekennzeichnet, in dem fruchtig duftende Noten und Nuancen von Kräutern aufeinandertreffen. Ein feiner und eleganter Weißwein mit einer faszinierenden Persönlichkeit.*

**TYPLOGIE:** 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".

**BODEN:** Höhe zwischen 200 und 300 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden 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%.

**WEINBERG:** Spaliererziehung, mit Guyot-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 8 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 4.500 – 6.000 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von circa 60 dz/ha (1,1 kg pro Weinstock).

**JAHRGANG:** Der Jahrgang 2014 war durch ein eher ausgeglichenes Klima mit einem relativ milden Winter und einem kühlen und regenreichen Frühjahr gekennzeichnet. Vom 1. Oktober 2013 bis zum 30. September 2014 wurden insgesamt 620 mm Niederschlag registriert: Dieser Wert liegt etwas unter dem Durchschnitt der letzten 10 Jahre; die Niederschläge haben sich vor allem auf das Frühjahr konzentriert. Juli und August waren nicht übermäßig heiß, die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht waren optimal, was die Produktion von

besonders frischen und ausgewogenen Weinen favorisierte. Die Chardonnay und die Sauvignon Blanc, die zur Produktion des Vigna di Gabri bestimmt sind, wurden in der ersten Augushälfte gelesen, die Viognier Ende des Monats, während die Ansonica und die Catarratto in der ersten und zweiten Septemberwoche gelesen wurden.

**WEINKELLEREI:** Gärung: In Stahlfässern bei einer Temperatur zwischen 15-16°C. Ausbau: 85 % des Weins werden in Zementfässern ausgebaut, während 15% in Fässern aus französischer Eiche, die zwei Jahre alt sind, ausgebaut werden; dann folgt der Ausbau mindestens drei Monate in der Flasche, bevor der Wein in den Handel kommt.

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkoholgehalt 13,40 % Vol., Säuregehalt insgesamt 5,9 g/l., pH-Wert: 3,27.

**DEGUSTATIONSMERKMALE:** Beschreibung (14/07/2015): Vigna di Gabri 2014 präsentiert sich in einem strahlenden Strohgelb. Er bietet Noten von hellem Obst (Pfirsich) und Zitrusfrüchten (Zitronatzitronen und Bergamotte), verbunden mit Noten von Kräutern (Salbei). Im Geschmack ist er frisch und würzig. Der Geschmack entspricht perfekt seinem Duft. Er schließt mit einer angenehmen Persistenz ab. Ein feiner und eleganter Weißwein mit faszinierender Persönlichkeit und überraschender Langlebigkeit.

**LEBENSDAUER:** 8-10 Jahre.

**ESSEN & WEIN:** Erste Gänge der Meeresküche. Fisch aus dem Ofen und vom Grill, helles Fleisch in Sauce, Aufläufe und Soufflés. Ideal zu Stockfisch in Tomate, Gemüse und gegrillten Steinpilzen. Er sollte in Gläsern mit mittelweitem und großem Kelch, der nach oben nicht weiter wird, serviert werden; er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, ausgezeichnet mit einer Temperatur von 10–12°C.

**WENN DU WÜNSCHE HAST:** Die Menschen mit Originalität gewinnen. Eine faszinierende und zuverlässige Lösung. Belohne dich mit Stil. Genieße einen Augenblick der Entspannung

**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 diesen Wein mit dem einnehmenden Aroma geglaubt und an seiner Entwicklung gearbeitet hat. Die Graphik wurde anlässlich des 25. Jubiläums erneuert. Sie präsentiert sich elegant und hochwertig und spiegelt komplett den Charakter des Weins wieder.

### KÜRZLICHE AUSZEICHNUNGEN

**90/100** (Vigna di Gabri 2014) *James Suckling*

**ERSTER JAHRGANG:** 1987.