



Vigna di Gabri 2011

Der Cru-Wein von Gabriella Rallo

Kollektion Mediterrane Eleganz:

Raffinierte Interpretationen des Terroirs

Zu dem 25. Jubiläum bestätigt sich der Vigna di Gabri 2011 als Wein mit großartiger Persönlichkeit und Eleganz. Die Integrität der vielseitigen Düfte findet sich in dem umfangreichen und komplexen Bouquet wieder, wo die Noten von Obst mit gelbem Fruchtfleisch und angenehme Zitrusfrüchtenuancen hervorstechen, verbunden mit Aromen der Akazienblüte. Im Geschmack ist er duftend und andauernd, mit einer angenehm mineralischen Note.

Bezeichnung: Contessa Entellina DOP

Rebsorte: Ansonica, Im Verschnitt mit, Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc, Lucido (Catarratto)

Produktionsgebiet: Contessa Entellina Weinberge, Olivenhaine und Kellereien

meteorologischer Jahrgang: Kurzinformation: Mit frischen Temperaturen und auf das Frühjahr konzentrierten Niederschlägen war der Jahrgang 2011 insgesamt weniger niederschlagsreich (512 mm im Vergleich zu den durchschnittlichen 660 mm in den letzten 10 Jahren) mit leicht geringeren Erträgen als der Durchschnitt. Die gesunden und reifen Trauben haben es möglich gemacht, ein umfangreiches Bouquet an Düften und eine deutliche Eleganz „in das Glas zu bringen“.

Ertrag pro hektar: 6 – 7 t

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

Ausbau: 4 Monate in Tanks (85%) und in Barrriques und Tonneau (15%) 8 Monate in der Flasche

Alkohol und analytische Daten: Alkoholgehalt: 13.08%, Säuregehalt insgesamt: 6.1 g/l, pH-Wert: 3.33

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.