



Vigna di Gabri 2012

Der Cru-Wein von Gabriella Rallo

Kollektion Mediterrane Eleganz:

Raffinierte Interpretationen des Terroirs

Der Vigna di Gabri 2012 bestätigt sich als Wein mit großartiger Persönlichkeit und Geschmeidigkeit. Er präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb und bietet ein umfangreiches Bouquet, in dem die frischen fruchtigen Noten mit den Aromen von weißen Blüten (Maiglöckchen und Holunder) und angenehmen pflanzlichen Nuancen verbunden werden. Im Geschmack ist er persistent und wird von einer duftenden Mineralität gekennzeichnet.

Bezeichnung: Sicilia DOP

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

Produktionsgebiet: Contessa Entellina Weinberge, Olivenhaine und Kellereien

meteorologischer Jahrgang: Kurzinformation: Der Jahrgang 2012 war um einige Grade wärmer als der saisonale Durchschnitt, auch wenn er von einem regelmäßigen Klimaverlauf gekennzeichnet war. Mit auf das Frühjahr konzentrierten Niederschlägen war der Jahrgang 2012 insgesamt weniger niederschlagsreich als die letzten 10 Jahre (470 mm Niederschlag im Vergleich zu den durchschnittlichen 670 mm der letzten 10 Jahre), mit leicht geringeren Erträgen als der Durchschnitt.

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: 5.9 g/l, pH-Wert: 3.3

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.