

Tenuta
Contessa Entellina

Vigna di Gabri 2021

Sicilia Doc Bianco

Vigna di Gabri 2021, il cru voluto da Gabriella Rallo, si caratterizza per un ricco bouquet di piacevoli sentori fruttati e floreali, uniti a delicate note di erbe mediterranee. Un bianco fine ed elegante dalla longevità sorprendente.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi, vigneto denominato «Vigna di Gabri».

UVE

Ottenuto da Ansonica, in blend con Lucido (Catarratto), Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier.

TERRENI E CLIMA

Altitudine da 200 a 300 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcicola (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 8 gemme per pianta. Densità di 4.500-6.000 piante per ettaro, con rese di circa 60-70 quintali per ettaro.

ANNATA

A Contessa Entellina nell'annata 2021 si sono registrati 615 mm di pioggia, poco meno dei 645 mm di media* di questo territorio: le precipitazioni si sono concentrate in inverno, in particolare nel mese di febbraio e marzo, mentre la primavera è stata asciutta; in questa stagione le delicate fasi di fioritura e allegazione si sono svolte regolarmente. A fine giugno si è registrato un rallentamento della fase vegetativa delle piante, compensato poi dagli abbassamenti di temperatura di luglio. Un'ondata di caldo nelle prime due settimane di agosto ha accelerato le maturazioni. L'intero ciclo vegeto-produttivo è stato accompagnato da un intenso e accurato lavoro in vigna e si è così concluso regolarmente. La quantità di uva prodotta è leggermente superiore al 2020 che – va ricordato – era stata sotto la media. La qualità è pienamente in linea con gli obiettivi aziendali, orientati a produzioni pregio. *I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; si considerano le precipitazioni registrate dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 2003.

VENDEMMIA

La raccolta dello Chardonnay, del Sauvignon Blanc e del Viognier si è svolta nella prima decade di agosto; le uve Ansonica e Lucido (Catarratto) sono state raccolte nella prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione si è svolta in acciaio alla temperatura di 15-16°C seguita dall'affinamento per 6 mesi (l'85% in vasca e 15% sul feccino nobile in barrique di rovere francese di secondo passaggio). Vigna di Gabri è poi affinato almeno 3 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vigna di Gabri 2021 si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Il bouquet è intenso e complesso, spaziando dai sentori agrumati e di frutta tropicale, a note floreali e piacevoli nuances di erbe aromatiche. Al palato è fresco e avvolgente con un piacevole finale sapido che ne allunga la persistenza. Un bianco fine ed elegante, dall'intrigante personalità e destinato a una longevità sorprendente. (20/6/2022)

LONGEVITÀ

10-12 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

Vigna di Gabri non è un nome di fantasia, perché il vino porta il nome di Gabriella Anca Rallo – fondatrice di Donnafugata insieme al marito Giacomo – che in origine lo ha voluto perché ha creduto nell'avvolgente fragranza dei profumi dell'Ansonica. L'illustrazione di Stefano Vitale ha dato vita a un'etichetta d'autore che racconta il legame tra Gabri e il suo cru.

A TAVOLA

Primi piatti della cucina di mare, sformati e pesci al forno. Molto buono anche con carni delicate come le scaloppine al vino bianco. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura, di buona altezza, apertura al momento, ottimo a 10-12°C.

DATI ANALITICI

Alcol 13,40% vol, acidità totale 5,5 g/l, pH 3,32.

PRIMA ANNATA

1987