

DONNAFUGATA®

Vigna di Gabri 2010

Tipologia: Contessa Entellina Dop Bianco.

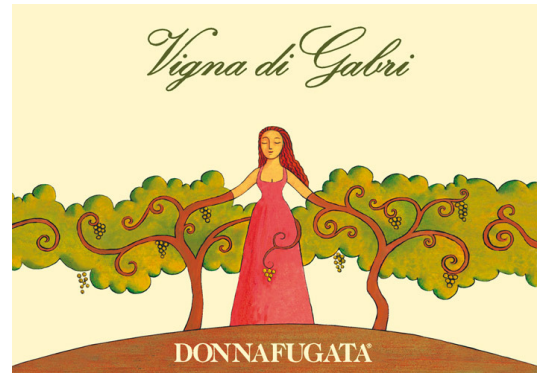
Uve: ottenuto in prevalenza da Ansonica (66%), il blend si completa con Sauvignon Blanc, Chardonnay ed una piccola percentuale di Catarratto.

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina, vigneto denominato "Vigna di Gabri".

Altitudine: da 200 a 300 m s.l.m.

Orografia: collinare.

Suoli: franco-argillosi a reazione sub-alcina (pH da 7,5 a 8). Calcare totale da 20 a 35%. Ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).



VIGNETO

Allevamento e potatura: contospalliera, con pali in legno e fili in acciaio; potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per ogni pianta.

Densità impianto: da 4.500 a 6.000 piante per ettaro.

Rese per ettaro: circa 60 q.li/ha.

Annata: l'annata 2010 è stata un po' più piovosa e fresca; quantità leggermente inferiore alla media; qualità elevata grazie alla scrupolosa conduzione del vigneto che ha permesso di avere uve sane e mature e di "portare nel bicchiere" una spiccata finezza; Vigna di Gabri 2010 è fruttato, floreale e minerale.

CANTINA

Fermentazione: in acciaio, a temperatura controllata.

Affinamento: il 90% del vino è stato affinato in acciaio, mentre il 10% è stato fatto maturare in rovere francese di secondo passaggio, in entrambi i casi sul feccino nobile; almeno tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Dati analitici: alcol 13,05 % vol., acidità totale 6,1 g/l., pH: 3,25.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Descrizione (1/6/2011): felicissima l'interpretazione offerta dal Vigna di Gabri 2010: un cru che negli ultimi millesimi ha raggiunto una personalità di sempre maggiore spessore. Ottima l'integrità dei profumi varietali e la complessiva ricchezza aromatica del vino. Al naso sentori di frutta a polpa gialla, note piacevolmente vegetali riconducibili al Sauvignon Blanc, e delicate sfumature marine. In bocca è rotondo e molto persistente.

Longevità: 8-10 anni.

VIVERE IL VINO

Cibo & vino: primi piatti della cucina di mare. Pesce al forno e alla brace, carne bianca salsata, sformati e soufflé. Ideale con il baccalà al pomodoro, le verdure, i funghi porcini arrosto. Servirlo in calici a tulipano di media ampiezza, senza svasatura, di buona altezza, apertura al momento, ottimo a 10-12°C.

Situazioni: alleato ideale per fare colpo, ve lo consigliamo anche in situazioni eleganti e formali.

Arte e vino: "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 lo ha voluto e lo ha cresciuto credendo nell'avvolgente fragranza dei profumi dell'Ansonica. La nuova etichetta nata per l'annata 2004 racconta il legame forte tra Gabriella, la sua terra e l'Ansonica uno fra i più antichi vitigni autoctoni a bacca bianca della Sicilia.

Prima annata: 1987.