

DONNAFUGATA®

Vigna di Gabri 2011

Vigna di Gabri 2011 si conferma un vino di grande personalità ed eleganza. In occasione del 25° Anniversario si presenta con una nuova veste grafica, preziosa e raffinata: un'edizione speciale, sulla quale Gabriella è stata orgogliosa di porre la sua firma.

Tipologia: Contessa Entellina Dop Bianco.

Uve: ottenuto in prevalenza da Ansonica, il blend si completa con Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc e 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-alkalina (pH da 7,5 a 7.8). Calcare totale da 20 a 35%. Ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).

VIGNETO

Allevamento e potatura: controspalliera, con pali in legno e fili in acciaio; potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 8 gemme per ogni pianta.

Densità impianto: da 4.500 a 6.000 piante per ettaro.

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

Annata: con temperature fresche e piogge concentrate in primavera, l'annata 2011 si è conclusa complessivamente meno piovosa della media siciliana, con rese leggermente inferiore alla norma. Le uve, sane e mature hanno permesso di "portare nel bicchiere" un bouquet ricco di profumi e una spiccata eleganza.

CANTINA

Fermentazione: in acciaio, a temperatura controllata.

Affinamento: l'85 % del vino è stato affinato in acciaio, mentre il 15% è stato fatto maturare in rovere francese di secondo passaggio; almeno tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Dati analitici: alcol 13,08 % vol., acidità totale 6,1 g/l., pH: 3,33.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Descrizione (15/05/2012): nel 25° anniversario il Vigna di Gabri 2011 si conferma un vino di grande personalità ed eleganza. L'integrità dei profumi varietali si ritrova nel bouquet ampio e complesso, dove spiccano note di frutta a polpa gialla e gentili sentori agrumati, uniti ad aromi di fiori di acacia. In bocca è fragrante e persistente, con una piacevole vena minerale.

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. In occasione del **25° Anniversario** si presenta con una veste grafica preziosa ed elegante, che ne rispecchia a pieno il carattere. Vigna di Gabri 2011 è una **edizione speciale, da collezione**, sulla quale Gabriella è stata orgogliosa di porre la sua firma.

Prima annata: 1987.

