

Vigna di Gabri 2012

Vigna di Gabri 2012 conferma la sua piacevolezza ed eleganza, e si caratterizza per un bouquet ampio ed elegante, in cui si riconoscono sentori fruttati freschi uniti ad aromi di fiori bianchi.

Tipologia: Sicilia Dop Bianco

Uve: ottenuto da Ansonica, in blend con Catarratto, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier

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 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: quella del 2012 è stata un'annata un po' più calda rispetto alle medie stagionali, anche se caratterizzata da un andamento climatico regolare. Con piogge concentrate in primavera, il 2012 si è rivelato complessivamente meno piovoso degli ultimi 10 anni, con rese leggermente inferiori alla norma. Una vendemmia di qualità che ha dato vita a vini bianchi freschi e profumati

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 5,9 g/l., pH: 3,30.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Descrizione (14/06/2013): Vigna di Gabri 2012 si conferma un vino di grande personalità e piacevolezza. Di colore giallo paglierino brillante, offre al naso un bouquet ampio in cui si riconoscono sentori fruttati freschi uniti ad aromi di fiori bianchi (mughetto e sambuco) e piacevoli sfumature vegetali. In bocca è persistente e caratterizzato da una fragrante mineralità

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 veste grafica, rinnovata in occasione del 25° Anniversario, si presenta preziosa ed elegante, e rispecchia a pieno il carattere del vino.

Prima annata: 1987.

