

Vigna di Gabri 2013

Vigna di Gabri 2013 conferma la sua personalità fine ed elegante e si caratterizza per un bouquet complesso, con note floreali e di erbe aromatiche unite a sentori fruttati fragranti.

Tipologia: Sicilia Doc Bianco

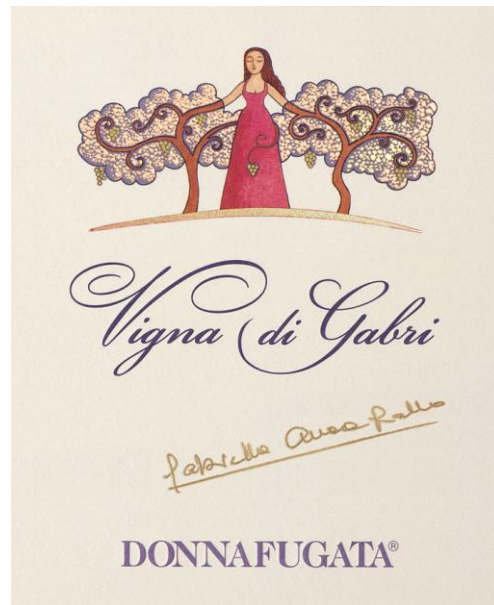
Uve: ottenuto da Ansonica, in blend con Catarratto, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier

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: L'annata 2013 si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da un inverno mite, con buona piovosità (767,8 mm di precipitazioni contro una media degli ultimi 10 anni di 670 mm), a cui è seguita una primavera fresca, ventilata. A fine agosto alcune precipitazioni e un abbassamento delle temperature hanno permesso alle uve bianche di conservare integro il frutto e la freschezza. Lo Chardonnay, il Viognier e il Sauvignon Blanc, destinati alla produzione del Vigna di Gabri, sono stati raccolti nella prima metà di agosto, mentre il Catarratto e l'Ansonica alla fine del mese.

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 13,09 % vol., acidità totale 5,9 g/l., pH: 3,31.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Descrizione (11/07/2014): dal colore giallo paglierino brillante, Vigna di Gabri 2013 conferma la sua personalità fine ed elegante. Il naso apre su note floreali e di erbe aromatiche (rosmarino), e si completa con sentori di frutta a polpa bianca fragrante (pesca bianca e susina mirabella). In bocca è persistente, con una perfetta corrispondenza gusto olfattiva, arricchita da una fresca 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. 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.