

Vigna di Gabri 2014

Collezione versatili di carattere: Vini di struttura che ti accompagnano per tutto il pasto, versatili negli abbinamenti

Vigna di Gabri 2014 si caratterizza per un bouquet fine ed elegante dove si ritrovano note fruttate fragranti e nuance di erbe aromatiche. Un bianco fine ed elegante dall'intrigante personalità.



DENOMINAZIONE: 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 e territori limitrofi, vigneto denominato "Vigna di Gabri".

TERRENI: altitudine da 200 a 300 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%.

VIGNETO: allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 8 gemme per pianta. Densità di 4.500 - 6.000 piante/ettaro, con rese di circa 60 q.li/ha (1,1 kg per pianta).

ANNATA 2014: L'annata 2014 si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da un inverno relativamente mite ed una primavera fresca e piovosa. Complessivamente, dall'1 ottobre 2013 al 30 settembre 2014, si sono registrate precipitazioni per 620 mm: dato poco sotto la media degli ultimi 10 anni, con piogge concentrate nei mesi primaverili. Luglio e agosto sono trascorsi senza eccessi di calura e con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, favorendo così la produzione di vini

particolarmente freschi ed equilibrati.

VENDEMMIA: Lo Chardonnay e il Sauvignon Blanc, destinati alla produzione del Vigna di Gabri, sono stati raccolti nella prima metà di agosto, il Viognier alla fine del mese, mentre l'Ansonica e il Catarratto, rispettivamente la prima e la seconda settimana di Settembre.

VINIFICAZIONE: la fermentazione è svolta in acciaio alla temperatura di 15-16°C. Segue l'affinamento per 4 mesi (l'85% in vasca e 15% sul feccino nobile in barrique di rovere francese di secondo passaggio). Vigna di Gabri è poi affinato 8 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI: alcol 13,40 % vol., acidità totale 5,9 g/l., pH: 3,27.

Descrizione (14/07/2015): Vigna di Gabri 2014 si presenta di colore giallo paglierino brillante. Al naso offre note di frutta a polpa bianca (pesca) e di agrume (cedro e bergamotto), unite a sentori di erbe aromatiche (salvia). La bocca è fresca e sapida, con una perfetta corrispondenza gusto olfattiva. Chiude una gradevole persistenza. Un bianco fine ed elegante dall'intrigante personalità e dalla sorprendente longevità.

LONGEVITÀ: 10- 12 anni.

CIBO & VINO: primi piatti della cucina di mare, sformati e pesci al forno. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura, di buona altezza, apertura al momento, ottimo a 10-12°C.

QUANDO DESIDERI: mettere tutti d'accordo con originalità. Una soluzione intrigante ed affidabile. Gratificarti con stile. Goderti un momento di relax.

DIALOGO CON L'ARTE: "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.

RICONOSCIMENTI RECENTI

90/100 (Vigna di Gabri 2014) *James Suckling*

PRIMA ANNATA: 1987.