

Vigna di Gabri 2016

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

Vigna di Gabri 2016, il cru voluto da Gabriella Rallo, si caratterizza per un bouquet fragrante di frutta a polpa bianca e pompelmo, uniti a delicati sensazioni floreali e 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-alcina (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 controspalliera 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 -70 q.li/ha.

ANNATA 2016: L'annata 2016 si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da una primavera mite e un'estate senza eccessivi picchi di calore, consentendo al vigneto di portare avanti in modo equilibrato il ciclo vegetativo. Complessivamente, dall'1 ottobre 2015 al 30 settembre 2016, si sono registrate precipitazioni per 590 mm, dato poco sotto le medie stagionali. La conduzione attenta del vigneto ha permesso di portare in cantina uve sane e ben mature, premessa di vini di

qualità e longevi.

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 13,25 % vol., acidità totale 5,5 g/l., pH: 3,25.

Descrizione (13/10/2017): Vigna di Gabri 2016 si presenta di colore giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdognoli. Il bouquet è intenso e spazia dai sentori di frutta a polpa bianca alle note agrumate di pompelmo, rivelando delicate sensazioni floreali e di erbe aromatiche. Al palato è fresco ed elegante con un piacevole finale iodato che ne allunga la 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.