

Vigna di Gabri 2019



Collezione *Eleganza Mediterranea*: raffinate interpretazioni del terroir.

Vigna di Gabri 2019, il cru voluto da Gabriella Rallo, si caratterizza per un ricco bouquet di piacevoli sentori fruttati e floreali, uniti a delicate note di erbe mediterranee. 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 E CLIMA: 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%. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

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 -70 q.li/ha.

ANNATA A Contessa Entellina nel cuore della Sicilia occidentale l'annata **2019** è stata meno piovosa, con 546 mm di pioggia rispetto alla media di 660 mm*. Buona parte delle precipitazioni si sono avute in inverno e primavera, mentre l'estate è stata abbastanza asciutta. L'accurata gestione delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ha permesso di avere uve sane e ben mature e vini bianchi particolarmente fragranti e di ottima struttura acida. * I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; si considerano le precipitazioni registrate dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 2003.

VENDEMMIA: La raccolta dello Chardonnay si è svolta nella seconda decade di agosto, ed è stata seguita da quella di Sauvignon Blanc e Viognier, mentre gli autoctoni Ansonica e Lucido (Catarratto) sono stati vendemmiati tra la prima e la seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE: la fermentazione si è svolta in acciaio alla temperatura di 15-16°C seguita dall'affinamento per 7 mesi (l'85% in vasca e 15% sul feccino nobile in barrique di rovere francese di secondo passaggio). Vigna di Gabri è poi affinato almeno 8 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI: alcol 13,25 % vol., acidità totale 5,9 g/l., pH: 3,33.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (20/01/2021): Vigna di Gabri 2019 si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Il bouquet è intenso e ampio, spaziando dai sentori fruttati di pesca a polpa gialla, a note floreali (acacia) e di erbe mediterranee. Al palato è fresco ed avvolgente con un piacevole finale sapido che ne allunga la persistenza. Un bianco fine ed elegante, dall'intrigante personalità e destinato ad una longevità sorprendente.

LONGEVITÀ: 10- 12 anni.

CIBO & VINO: primi piatti della cucina di mare, sformati e pesci al forno. Molto buono anche con carni delicate come le scaloppine al vino bianco. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura, di buona altezza, apertura al momento, ottimo a 10-12°C.

QUANDO DESIDERI: vivere un'esperienza sensoriale ricercata. Condividere la tua passione per vini eleganti e longevi. Vivere un momento di vera bellezza.

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 in origine lo ha voluto perché ha creduto nell'avvolgente fragranza dei profumi dell'Ansonica. La veste grafica, già rinnovata in occasione del 25° Anniversario, con la vendemmia 2017 riprende ed enfatizza alcuni elementi presenti nell'illustrazione originale di Stefano Vitale: un'etichetta d'autore che racconta il legame tra Gabri ed il suo cru.

PRIMA ANNATA: 1987