



Vigna di Gabri 2003

Il cru voluto da Gabriella Rallo

Collezione Eleganza mediterranea:
Raffinate interpretazioni del terroir

I profumi intensi ed eleganti di Vigna di Gabri 2003 spaziano da note fruttate di mele e floreali di acacia a quelle più complesse, salmastre e minerali (pietra focaia). Al gusto è strutturato e avvolgente, con piacevole freschezza e sapidità. Lunga la persistenza gusto-olfattiva.

Denominazione: Contessa Entellina Dop

Varietà: Ansonica

Zona di produzione: Sicilia Sud Occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi

Annata meteorologica: Dopo 3 anni caratterizzati da siccità, in Sicilia l'inverno 2002-2003 è stato contraddistinto da piovosità nella media siciliana (670 mm dal 1 Ottobre 2002 al 30 settembre 2003).

Resa per ettaro: 60-70 q

Vinificazione: La fermentazione è svolta in acciaio alla temperatura di 15-16°C.

Affinamento: 4 mesi in vasca (80%) e in barrique e tonneau (20%) 4 mesi in bottiglia

Alcool e dati analitici: alcol: 13.15%, acidità totale: 5.6 g/l, pH: 3.29

Longevità: Dieci/dodici anni.

Prima annata: 1987

L'etichetta: "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. L'introduzione della bottiglia borgognotta vuole inoltre esaltare la preziosità ed eleganza di questo che è uno dei vini più amati di Donnafugata.

A tavola: Primi piatti della cucina di mare, sfornati e pesci al forno. Molto buono anche con carni delicate come le scaloppine al vino bianco.