



Vigna di Gabri 2006

Il cru voluto da Gabriella Rallo

Collezione Eleganza mediterranea:
Raffinate interpretazioni del terroir

I profumi intensi ed eleganti di Vigna di Gabri 2006 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, prevalente, Chardonnay

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

Annata metereologica: L'annata 2006 è stata caratterizzata, nel periodo primaverile, da piogge abbondanti rispetto alle medie stagionali. La vendemmia è iniziata il 22 agosto a Contessa Entellina. Tra i vitigni autoctoni, il Nero d'Avola ha goduto quest'anno di condizioni climatiche ottimali, che ne hanno messo in evidenza il frutto. Complessivamente dal 1 ottobre 2005 al 30 settembre 2006, si sono avuti 624 mm di pioggia contro una media di 540 mm di questa parte della Sicilia

Resa per ettaro: 60-70 q

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

Affinamento: 4 mesi in vasca (90%) e in barrique e tonneau (10%) 3 mesi in bottiglia

Alcool e dati analitici: alcol: 13.69%, acidità totale: 5.7 g/l, pH: 3.39

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.