



Vigna di Gabri 2007

Il cru voluto da Gabriella Rallo

Collezione Eleganza mediterranea:
Raffinate interpretazioni del terroir

I profumi intensi ed eleganti di Vigna di Gabri 2007 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 2007 è stata un po' meno piovosa rispetto ai valori medi della Sicilia occidentale (499 mm contro una media di 540 mm di questa parte della Sicilia). Le temperature si sono attestate intorno ai valori stagionali. In particolare, le massime più alte registrate alla fine giugno, nella seconda metà di luglio e nell'ultima settimana di agosto sono sempre state mitigate da temperature notturne molto fresche.

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: 13.27%, acidità totale: 5.8 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.