

Vigna di Gabri 2015

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

Vigna di Gabri 2015, il cru voluto da Gabriella Rallo, si caratterizza per un bouquet fragrante di pesca bianca e pompelmo, uniti a delicati sentori di sambuco e fiori di campo. 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 q.li/ha (1,1 kg per pianta).

ANNATA 2015: Fino alla fine di giugno, l'annata 2015 si è contraddistinta per un andamento climatico più fresco e piovoso delle medie stagionali. Complessivamente dal 1 ottobre 2014 al 30 settembre 2015, si sono avuti 763 mm di pioggia contro i 656 della media degli ultimi 10 anni. A luglio si sono registrate temperature massime superiori rispetto ai valori medi del periodo che hanno favorito il processo di maturazione delle uve. Le notevoli escursioni termiche tra giorno e notte hanno favorito la concentrazione nelle

uve dei precursori aromatici.

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 13,11 % vol., acidità totale 5,7 g/l., pH: 3,30.

Descrizione (18/10/2016): Vigna di Gabri 2015 si presenta di colore giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdi. Al naso apre su note fruttate, dove alla classica pesca bianca si unisce anche una nota agrumata di pompelmo, a cui si intrecciano quelle floreali di sambuco e fiori di campo. In bocca troviamo una perfetta corrispondenza gusto olfattiva, vivacizzata da una fresca vena sapida. 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.