

## Vigna di Gabri 2017



**Collezione Versatili di carattere:** Vini che ti accompagnano per tutto il pasto

**Vigna di Gabri 2017, il cru voluto da Gabriella Rallo, si caratterizza per un bouquet intenso di sentori floreali e frutta a polpa bianca, uniti a delicati sentori di macchia mediterranea. 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-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%.

**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 2017:** A Contessa Entellina nell'annata 2017 si sono registrati **555 mm di pioggia**, un dato che si colloca un poco sotto la media\* (661 mm) di questo territorio. Le piogge si sono concentrate prevalentemente in autunno ed in inverno e pertanto, nei mesi di giugno e luglio, si sono effettuate irrigazioni di soccorso; le vigne hanno così potuto completare il ciclo vegeto-produttivo in modo regolare. Le temperature, in particolare tra luglio ed agosto, sono state superiori alle medie stagionali e ciò ha determinato un anticipo di 1-2 settimane delle epoche di maturazione di tutte le varietà coltivate.

Nonostante i picchi delle temperature massime, in questo periodo dell'estate, le buone **escursioni termiche**

tra il giorno e la notte hanno dato uve sane e con un'ottima maturazione aromatica e fenolica. Inoltre si è registrato **un calo quantitativo di circa il 15%** rispetto alla media aziendale. Grazie ad un'accurata gestione delle pratiche agronomiche e delle vinificazioni **la qualità dell'annata è positiva:** la vendemmia ha dato bianchi di ottima finezza ed intensità aromatica. (\*media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2007 e rilevata dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano)

**VENDEMMIA:** Lo Chardonnay, il Sauvignon Blanc ed il Viognier destinati alla produzione del Vigna di Gabri, sono state raccolte nella prima decade di agosto, mentre l'Ansonica e il Catarratto, rispettivamente tra la fine di Agosto e la prima decade di Settembre.

**VINIFICAZIONE:** la fermentazione è svolta in acciaio alla temperatura di 15-16°C. Segue l'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 5 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

**DATI ANALITICI:** alcol 13,01 % vol., acidità totale 5,5 g/l., pH: 3,30.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (19/10/2018):** Vigna di Gabri 2017 si presenta di colore giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdognoli. Il bouquet è intenso e spazia dai sentori floreali di sambuco e acacia, a note di frutta a polpa bianca e macchia mediterranea. Al palato è fresco ed elegante con un piacevole finale sapido che ne allunga la persistenza. 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. 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:** 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 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.

**PRIMA ANNATA:** 1987