

Vigna di Gabri 2018

Collezione *Eleganza Mediterranea*: raffinate interpretazioni del terroir.



Vigna di Gabri 2018, il cru voluto da Gabriella Rallo, si caratterizza per un ricco bouquet di piacevoli sentori fruttati e floreali, uniti a delicate note di erbe mediterranee. 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 E CLIMA: 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%. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

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: a Contessa Entellina dopo due annate poco piovose, in quella del **2018** si sono registrati 743 mm di pioggia, un dato che si colloca sopra i 667 mm di media* di questo territorio. Buona parte delle precipitazioni si sono distribuite in primavera; solo in alcuni appezzamenti vi sono state delle piogge in estate. La gestione integrata delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ispirata ad una viticoltura eco-sostenibile, ha permesso di avere uve sane e ben mature.

**media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2003 e rilavata a Contessa Entellina dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; in questo territorio, i dati pluviometrici si riferiscono all'annata agraria intesa dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo.*

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

VINIFICAZIONE: la fermentazione si è svolta in acciaio alla temperatura di 15-16°C seguita dall'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 13,10 % vol., acidità totale 5,7 g/l., pH: 3,30.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (14/10/2019): Vigna di Gabri 2018 si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Il bouquet è intenso e ampio, spaziando dai sentori fruttati di agrumi (pompelmo) e mela golden, a note floreali (acacia) e di erbe mediterranee. Al palato è fresco ed avvolgente con un piacevole finale sapido che ne allunga la persistenza. Un bianco fine ed elegante, dall'intrigante personalità e destinato ad una longevità sorprendente.

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: vivere un'esperienza sensoriale ricercata. Condividere la tua passione per vini eleganti e longevi. Vivere un momento di vera bellezza.

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.

PRIMA ANNATA: 1987