

## Vigna di Gabri 2020

**Collezione *Eleganza Mediterranea*:** raffinate interpretazioni del terroir.

**Vigna di Gabri 2020, 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 dalla longevità sorprendente.**



**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-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%. 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** nel cuore della Sicilia occidentale l'annata **2020** è stata meno piovosa, registrando 437 mm di pioggia rispetto alla media di 647 mm\*. Buona parte delle precipitazioni si sono avute in inverno e primavera, mentre l'estate è stata abbastanza asciutta. L'accurata gestione delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ha permesso di avere uve perfettamente sane e mature. Complessivamente la quantità di uva prodotta è stata leggermente inferiore alle medie aziendali e la vendemmia si è svolta con un anticipo di 5-10 giorni. L'annata 2020 ha dato vini di buona intensità aromatica e ottima struttura acida. \* I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio

Agrometeorologico Siciliano; si considerano le precipitazioni registrate dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 2003.

**VENDEMMIA:** la raccolta dello Chardonnay si è svolta nella prima decade di agosto, ed è stata seguita da quella di Sauvignon Blanc e Viognier, l'Ansonica è stata vendemmiata nella terza decade di agosto mentre il Lucido (Catarratto) nella prima 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 almeno 8 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

**DATI ANALITICI:** alcol 13,55 % vol., acidità totale 5,5 g/l., pH: 3,25.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (11/09/2021):** Vigna di Gabri 2020 si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Il bouquet è intenso e complesso, spaziando dai sentori fruttati di agrumi e pesca nettarina, a note floreali di acacia e piacevoli nuances di erbe aromatiche. 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