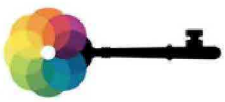
www.ecostampa.it

Segnala a VinieSapori.net

Hotel La Punta ***
Otranto (Le)
... a 50 m. dal mare

Benvenuta Vendemmia



ALTERNATIVA SOSTENIBILE .IT

15 Novembre 2012 - 12:00
DEGUSTAZIONI ED ITINERARI ENOGASTRONOMICI - Letto: 33 volte

Vino, Vigna di Gabri di Donnafugata festeggia 25 anni

Un vino elegante, capace di evolvere in **bottiglia dando il meglio di sé nel tempo. Nel 1987, Gabriella Rallo é una viticoltrice** all'avanguardia: da oltre 10 anni lavora intensamente nelle vigne di Contessa Entellina, studiando, sperimentando e confrontandosi con la viticultura italiana e internazionale, con una particolare attenzione ai territorio solari come la Sicilia.

Rss | Invia a un amico | Condividi su Facebook | Condividi su Twitter

Accanto a lei il marito, Giacomo Rallo, con cui condivide una grande passione e un sogno: Donnafugata. Un nuovo stile del bere siciliano: profumi, freschezza.
Questa è la sfida che dà origine al Vigna di Gabri: un vino elegante, fine e, soprattutto, capace di evolvere in bottiglia dando il meglio di sé nel tempo.
Vengono così individuati l'appezzamento e il vitigno, le rese per ettaro e, più in generale, le tecniche viticole per raggiungere un equilibrio vegeto-produttivo che garantisca il giusto grado di acidità, zuccheri e carica aromatica alle uve destinate al Vigna di Gabri.
Gabriella e Giacomo scelgono una varietà autoctona e diffusa nella Sicilia occidentale, per lo più sconosciuta fuori dell'isola: l'Ansonica (conosciuta come Insolia). Un vitigno antico a bacca bianca, tipicamente sapido e dal buon equilibrio tra acidità e morbidezza. Coltivato su un'unica parcella di 7 ettari a Contessa Entellina, dove i terreni argillosi e ricchi di calcare donano al vino freschezza, longevità e grande mineralità. Grazie alle forti escursioni termiche (fino a 20°C) fra il giorno e la notte, l'Ansonica riesce ad esprimere delicate note varietali. Il giusto profilo per il Cru di Donnafugata.
Giacomo dedica il vino a Gabriella e così il nome, ed oggi anche l'etichetta, raccontano la storia di questa donna innamorata del suo vigneto. Vigna di Gabri, non è un nome di fantasia, ma il nome di chi ha voluto questo vino credendo nell'avvolgente fragranza dei profumi dell'Ansonica.
Oggi il Vigna di Gabri è un vino fine ed elegante, dal bouquet intenso e complesso, tra cui spiccano note fruttate di mela e floreali di acacia, unite a sentori salmastri e minerali. Un vino che è al contempo delicato e persistente, come una donna gentile e determinata. L'obiettivo della longevità è stato raggiunto e confermato, di anno in anno, dalle degustazioni dello staff tecnico: un esempio di eccellenza è il Vigna di Gabri 1998, un vino ricco ed elegante in cui le note di pastafrolla si combinano perfettamente con una vena minerale ancora viva.
Con l'annata 2011, Donnafugata celebra i 25 anni del Vigna di Gabri. I fan potranno collezionare le bottiglie con le etichette dell'Anniversario: un'edizione speciale, da collezione, autografata da Gabriella, e che non sarà più riprodotta. Infine per celebrare questo compleanno, il Vigna di Gabri è stato imbottigliato anche nel formato Magnum (da 1,5 l), che maggiormente si presta a lunghi affinamenti.
Dal 1987 ad oggi non sono cambiate le scelte nella conduzione del vigneto e nelle tecniche di vinificazione: le rese in vigna si mantengono molto contenute, pari ad una bottiglia per pianta circa; resta la pratica dell'affinamento in vasca sulle fecce nobili, per l'85-90%, e un passaggio in barrique di rovere francese per la rimante parte. Molto si è lavorato invece sul blend delle uve, partendo da studi sulle caratteristiche pedo-climatiche del cru: alla ricerca di una crescente complessità, è stato scelto di testare altre varietà bianche (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Catarratto e Viogner), che hanno portato di anno in anno ad un rinnovamento del blend, pur mantenendo la dominante dell'Ansonica.
A Gabriella e Giacomo non sembra che sia passato un quarto di secolo. Celebrano questa tappa con i figli José e Antonio, che oggi gestiscono l'azienda e insieme brindano al futuro.

Ricette Antipasti | Ricette Primi | Ricette secondi piatti di carne | Ricette secondi piatti di pesce | Ricette secondi piatti di pollame | Ricette Salse |

LE NOSTRE RUBRICHE
NOVITA' DAL MONDO
MANIFESTAZIONI ED EVENTI
SEMINARI E CONVEGNI
PUBBLICAZIONI E RIVISTE
ITINERARI E DEGUSTAZIONI
LEGGI E REGOLAMENTI

ARTICOLI PIU' LETTI DEL MESE

22-10-2012 Etnapolis: in 80.000 per le star di Squadra antimafia

23-10-2012 Agricoltura. Da domani pagamenti entro 30/60 giorni per i prodotti agricoli venduti all'ingrosso

29-10-2012 Art.62: luci ed ombre sul comparto vivaistico pistoiese

20-10-2012 Monti: Marini (Coldiretti), pieno apprezzamento per suo intervento

20-10-2012 Dal Gambero

054038

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.