



DONNAFUGATA®

COMUNICATO STAMPA

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** è una **viticoltrice** all'avanguardia: da oltre 10 anni lavora intensamente nelle vigne di Contessa Entellina, studiando, sperimentando e confrontandosi con la viticoltura italiana e internazionale, con una particolare attenzione ai territori solari come la Sicilia.

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,



DONNAFUGATA®

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 rimanente 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, Viogner, Sauvignon Blanc, Catarratto), 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.

Ferdinando Calaciura Ufficio Stampa Italia
calaciura@granviasc.it cell. 338 322 9837

Alessia Panzeca Ufficio Stampa Estero
alessia.panzeca@gmail.com cell. 335 6522242

Segui **DonnafugataWine** su:

