Vigna di Gabri 2022

Sicilia Doc

Der Vigna di Gabri, der auf Wunsch von Gabriella Rallo produzierte Cru-Weißwein, hat ein intensives Bouquet von Blüten und Früchten in Kombination mit delikaten Noten von mediterraner Macchia. Ein feiner, eleganter Weißwein mit faszinierender Persönlichkeit.

PRODUKTIONSGEBIET
Südwest-Sizilien, Gut von Contessa Entellina, Weinberg mit dem Namen “Vigna di Gabri”.

REBSORTEN
Ansonica, Lucido, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Viognier

BÖDEN & KLIMA
Hügellagen zwischen 200 und 400 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert 7,5 bis 7,9), nährstoffreich (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink), mit einem Kalkanteil von 20 bis 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG
Kordonerziehung mit Zapfenschnitt; pro Pflanze werden 3 bis 4 Zapfen mit jeweils 2 Augen angeschnitten; Pflanzdichte 4.500 bis 6.000 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 6.000 bis 7000 kg/ha.

JAHRGANG
Die günstigen klimatischen Bedingungen des Jahrgangs 2022 brachten hervorragende Ergebnisse. Die aufgezeichneten Niederschläge betrugen 1.016 mm im Vergleich zu einem Durchschnitt* von 665 mm. Die Niederschläge konzentrierten sich auf den Herbst und das Frühjahr (zwischen Ende April und den ersten zehn Tagen im Mai) und versorgten die Böden mit einer guten Wasserreserve, die in einigen Weinbergen durch Notbewässerung ergänzt wurde. Von den 1.016 mm Regen, die verzeichnet wurden, fielen 150 mm am Ende der Ernte, in der letzten Septemberwoche. Die Temperaturen entsprachen größtenteils dem Durchschnitt der vergangenen Jahre, während im Juni eine Hitzespitze auftrat, die die Vegetationsphase verlangsamte, die dann aber – dank der Rückkehr der Temperaturen zu den jahreszeitlichen Durchschnittswerten – regelmäßig wieder in Gang kam. Quantitativ gesehen ist die Produktion im Vergleich zu 2021 leicht zurückgegangen; die Qualität des Jahres ist insgesamt sehr positiv.
**Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens, erhoben; gemessen werden die Niederschläge vom 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres; die Daten werden ab der Weinlese 2003 erhoben*

WEINLESE
Die Lese von Chardonnay, Sauvignon Blanc und Viognier fand in den ersten 10 Tagen im August statt; die autochthonen Rebsorten Ansonica und Lucido wurden in den ersten 10 Tagen im September geertet.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG
Gärung im Stahltank bei 15 bis 16 °C. Der Ausbau erfolgt für 6 Monate zu 85 Prozent im Tank und zu 15 Prozent auf der Feinhefe in zwei Jahre alten Barriques aus französischer Eiche. Der Vigna di Gabri reift anschließend mindestens 9 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZ
Der Vigna di Gabri 2022 hat eine Farbe von leuchtendem Strohgelb mit grünen Reflexen. Das Bouquet ist intensiv und reicht von Zitrusaromen über Noten von grünem Apfel und Pfirsich bis hin zu blumigen Nuancen und mediterranen Kräutern wie Salbei und Thymian. Am Gaumen ist er frisch und geschmeidig mit einem besonders angenehmen salzigen Finale, das seine Länge unterstreicht. Ein feiner und eleganter Weißwein mit faszinierender Persönlichkeit und erstaunlicher Langlebigkeit.
(16/11/2023)

TRINKEMPFEHLUNG
Er sollte innerhalb von 10 bis 12 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

KÜNSTLERETIKETTEN
„Vigna di Gabri“ ist kein Phantasiename, sondern der Name von Firmengründerin Gabriella Anca Rallo, die schon früh an das einnehmende Aroma der Rebsorte Ansonica geglaubt hat. Die Original-Illustration von Stefano Vitale erzählt von der Verbundenheit zwischen Gabri und ihrem Cru.

FOODPAIRING
Gerichte mit Meeresfrüchten, Aufläufe und Fisch aus dem Ofen. Er sollte in Gläsern mit mittelweitem Kelch ausgeschenkt werden, der sich nicht nach oben öffnet und einige Zeit vor dem Servieren geöffnet werden. Ideal ist er bei 10 bis 12 °C.

ANALYSEDATEN
Alkohol 13 Vol.-%, Gesamtsäure 5,7 g/L, pH-Wert: 3,30.

ERSTER JAHRGANG
1987

Donnafugata is certified Sostain