

Tenuta
Contessa Entellina

Vigna di Gabri 2022

Sicilia Doc Bianco

Vigna di Gabri 2022, 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.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi, vigneto denominato «Vigna di Gabri».

UVE

Ottenuto da Ansonica, in blend con Lucido (Catarratto), Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier.

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 controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 8 gemme per pianta. Densità di 4.500-6.000 piante per ettaro, con rese di circa 60-70 quintali per ettaro.

ANNATA

L'annata 2022 ha dato ottimi frutti grazie a condizioni climatiche complessivamente favorevoli. La piovosità registrata è di 1.016 mm contro una media* di 665 mm. Le piogge si sono concentrate in autunno e in primavera (tra la fine di aprile e la prima decade di maggio) dotando i terreni di una buona riserva idrica che in alcuni vigneti è stata integrata da irrigazioni di soccorso. È da notare il fatto che dei 1.016 mm di pioggia registrati, 150 mm si sono avuti a vendemmia conclusa, nell'ultima settimana di settembre. Le temperature sono state prevalentemente in linea con la media degli ultimi anni mentre a giugno si è registrato un picco di caldo che ha rallentato la fase vegetativa che poi – grazie al ritorno delle temperature nelle medie stagionali – ha regolarmente ripreso il proprio corso. Da un punto di vista quantitativo si è registrato un lieve calo produttivo rispetto al 2021; la qualità dell'annata è complessivamente molto positiva.

**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, del Sauvignon Blanc e del Viognier si è svolta nella prima metà del mese di agosto; le uve Ansonica e Lucido (Catarratto) sono state raccolte nella prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione si è svolta in acciaio alla temperatura di 15-16°C seguita dall'affinamento per 6 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 9 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vigna di Gabri 2022 si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Il bouquet è intenso e complesso, spaziando dai sentori agrumati, di mele verde e pesca, a note floreali e piacevoli nuances di erbe aromatiche come salvia e timo. 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. (16/11/2023)

LONGEVITÀ

10-12 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

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. L'illustrazione di Stefano Vitale ha dato vita a un'etichetta d'autore che racconta il legame tra Gabri e il suo cru.

A TAVOLA

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.

DATI ANALITICI

Alcol 12,77% vol, acidità totale 5,7 g/l, pH 3,30.

PRIMA ANNATA

1987.