

Vigna di Gabri 2022

Sicilia Doc Bianco

Vigna di Gabri 2022, il cru voluto da Gabriella Rallo, si caratterizza per un ampio bouquet di sentori fruttati e floreali, uniti a delicate note di erbe mediterranee.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, nella Tenuta del Comune di Contessa Entellina e altre zone particolarmente vocate, nei vigneti denominati «Vigna di Gabri».

UVE

Ansonica, Viognier, Lucido (sinonimo di Catarratto), Sauvignon Blanc e Chardonnay.

TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine da 200 a 400 m s.l.m., orografia collinare e suoli franco-argillosi. Inverni miti, estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a contropalliera con potatura a Guyot e altre forme di allevamento tradizionali adatte a dare uve di qualità.

ANNATA

L'annata 2022 ha goduto di 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 ha soddisfatto gli obiettivi aziendali. *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 sono state raccolte nella prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pressatura soffice delle uve, la fermentazione del mosto si è svolta in acciaio alla temperatura controllata seguita dall'affinamento per 6 mesi, prevalentemente in vasca e in parte sul feccino nobile in barrique 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 spazia dai sentori agrumati, di mele verde e pesca, a note floreali e nuances di erbe aromatiche come salvia e timo. Al palato è fresco con un finale sapido che ne allunga la persistenza (16/11/2023).

LONGEVITÀ

Oltre 10 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. Da provare anche con carni delicate. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura, di buona altezza, apertura al momento, da servire a 10-12° C.

DATI ANALITICI

alc 13% vol., acidità totale 5,7 g/L, pH 3,30.

PRIMA ANNATA

1987.



Donnafugata è
certificata Sustain