

Vigna di Gabri 2023

Sicilia Doc Bianco

Vigna di Gabri 2023, il cru voluto da Gabriella Rallo, si caratterizza per un ampio bouquet di sentori di frutta a polpa gialla 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, Lucido (sinonimo di Catarratto), Viognier, Chardonnay e Sauvignon Blanc.

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

Dopo un inverno poco piovoso, le abbondanti piogge del mese di maggio hanno garantito un'ottima dotazione idrica dei suoli che ha permesso al vigneto di fronteggiare le elevate temperature che si sono protratte per una decina di giorni a luglio. Quella del 2023 è stata un'annata sfidante: grazie ad una scrupolosa gestione agronomica, il ciclo vegeto produttivo si è concluso regolarmente, dando uve ben mature. Si è avuta una produzione inferiore rispetto alla media, di una qualità perfettamente in linea con gli obiettivi aziendali.

VENDEMMIA

La raccolta dello Chardonnay, del Sauvignon Blanc e del Viognier si è svolta nel mese di agosto; le uve Ansonica e Lucido sono state raccolte a settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pressatura soffice delle uve, la fermentazione del mosto si è svolta in acciaio a 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 2023 si presenta di colore giallo paglierino brillante. Il bouquet è intenso e spazia dai sentori di frutta a polpa gialla (mele verde e pesca), a note floreali di sambuco e nuances di erbe aromatiche. Al palato è fresco con un finale sapido che ne allunga la persistenza (25/3/2025).

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, sfornati 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 13,5% vol., acidità totale 5,6 g/L, pH 3,23.

PRIMA ANNATA

1987.



Donnafugata è
certificata Sustain