

Vigna di Gabri 2024

Sicilia DOC Bianco

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.



PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, Weingut Contessa Entellina im Weinberg mit dem Namen „Vigna di Gabri“

REBSORTEN

Ansonica, Lucido (Synonym für Catarratto), Viognier, Sauvignon Blanc und Chardonnay

BÖDEN & KLIMA

Hügellagen zwischen 200 und 400 m ü.d.M. mit lehmhaltigen Böden. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Erziehung in Spalierform mit Guyot-Schnitt und anderen traditionellen Erziehungsformen, die für die Erzeugung von Qualitätsweintrauben geeignet sind.

JAHRGANG

Das Jahr 2024 war von geringem Niederschlag und höheren Durchschnittstemperaturen geprägt, sodass die Lese einige Tage früher begann. Die Erntemenge fiel zwar unterdurchschnittlich aus, die Qualität jedoch entspricht voll und ganz den hohen Ansprüchen des Unternehmens.

WEINLESE

Die Ernte von Chardonnay, Sauvignon Blanc, Ansonica und Viognier fand im August statt, während die Lucido-Trauben Ende August/Anfang September geerntet wurden.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Nach der sanften Pressung der Trauben erfolgte die Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur, gefolgt von einer achtmontatigen Reifung, überwiegend im Tank und teilweise auf der Feinhefe in Barriques aus zweiter Belegung. Der Vigna di Gabri reift anschließend mindestens sieben Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Vigna di Gabri 2024 präsentiert sich in strahlendem Strohgelb. Das intensive Bouquet reicht von floralen Holundernoten bis zu gelbfruchtigen Aromen und feinen Kräutern. Am Gaumen wirkt der Wein frisch und lebendig, mit einem würzigen, anhaltenden Abgang. (12/01/2026)

TRINKEMPFEHLUNG

10 Jahre und länger

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. Ideale Temperatur: 10 bis 12 °C.

ANALYSEDATEN

Alkohol: 13.0 Vol.-%; Gesamtsäure: 5,8 g/L, pH-Wert: 3,28.

ERSTER JAHRGANG

198



Donnafugata is
certified Sustain