

Vigna di Gabri 2024

Sicilia Doc Bianco

Vigna di Gabri il cru dedicato a Gabriella Anca 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 Occidentale, nella Tenuta nel Comune di Contessa Entellina e in altre zone particolarmente vocate, nei vigneti denominati «Vigna di Gabri».

UVE

Ansonica, Lucido (sinonimo di Catarratto), Viognier, 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 2024 è stata poco piovosa e con temperature medie più elevate; la vendemmia è iniziata con alcuni giorni di anticipo. La quantità prodotta è stata inferiore alla media; la qualità ha pienamente rispettato gli obiettivi aziendali.

VENDEMMIA

La raccolta dello Chardonnay, del Sauvignon blanc, del Viognier e dell'Ansonica si è svolta nell'arco del mese di agosto; il Lucido è stato raccolto tra la fine di agosto e metà 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 8 mesi, prevalentemente in vasca e in parte sul feccino nobile in barrique di secondo passaggio. Vigna di Gabri è poi affinato almeno 7 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vigna di Gabri 2024 si presenta di colore giallo paglierino brillante. Il bouquet è intenso e spazia dai sentori floreali di sambuco a quelli di frutta a polpa gialla ed erbe aromatiche. Al palato è fresco con un finale sapido che ne allunga la persistenza (12/1/2026).

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 5,8 g/L, pH 3,28.

PRIMA ANNATA

1987.



Donnafugata è
certificata Sustain