



Vigna di Gabri 2013

Der Cru-Wein von Gabriella Rallo

Kollektion Mediterrane Eleganz:

Raffinierte Interpretationen des Terroirs

Der Vigna di Gabri 2013 präsentiert sich mit einem glänzenden Strohgelb und bestätigt seine feine und elegante Persönlichkeit. Im Duft bietet er blumige Noten von Kräutern (Rosmarin) und wird mit den Noten von duftendem Obst mit hellem Fruchtfleisch (heller Pfirsich und Mirabelle) komplett. Im Geschmack ist er persistent und entspricht perfekt seinem Duft, bereichert mit einer frischen mineralischen Note.

Bezeichnung: Sicilia DOC

Rebsorte: Ansonica, Im Verschnitt mit, Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc, Lucido (Catarratto)

Produktionsgebiet: Contessa Entellina Weinberge, Olivenhaine und Kellereien

meteorologischer Jahrgang: Kurzinformation: Der Jahrgang 2013 war von einem eher ausgeglichenen Klimaverlauf mit einem milden Winter mit einer guten Niederschlagsmenge (767,8 mm Niederschlag im Vergleich zu den durchschnittlichen 670 mm der letzten 10 Jahre) gekennzeichnet, gefolgt von einem kühlen und windigen Frühjahr. Ende August haben es einige Niederschläge und ein Temperatursturz den hellen Trauben ermöglicht, die Früchte perfekt intakt und die Frische aufrechtzuerhalten.

Ertrag pro hektar: 6 – 7 t

Vinifikation: In Stahlfässern bei einer Temperatur zwischen 15-16°C.

Ausbau: 4 Monate in Tanks (85%) und in Barrriques und Tonneau (15%) 8 Monate in der Flasche

Alkohol und analytische Daten: Alkoholgehalt: 13.4%, Säuregehalt insgesamt: 5.9 g/l, pH-Wert: 3.27

Lebensdauer: 8-10 Jahre

Erster Jahrgang: 1987

Das Etikett: "Vigna di Gabri" ist kein Phantasienamen, weil der Wein den Namen von Gabriella Anca Rallo (Gründerin von Donnafugata zusammen mit dem Mann Giacomo) trägt, die an das einnehmende Aroma der Rebsorte Ansonica geglaubt hat. Die bereits anlässlich des 25-jährigen Jubiläums erneuerte grafische Gestaltung führt mit dem Jahrgang 2017 einige Elemente ein, die in der Originalillustration von Stefano Vitale zu sehen sind: ein Meisteretikett, das die Verbindung zwischen Gabri und ihrem Cru erzählt. Die Wahl der Burgunderflasche unterstreicht die Kostbarkeit und Eleganz eines der beliebtesten Weine von Donnafugata.

Zu Tisch: Vorspeisen mit Meeresfrüchten, Aufläufe und Backfisch.