

DONNAFUGATA®

Vigna di Gabri 2021

Tenuta di Contessa Entellina: là dove nasce Donnafugata

Vigna di Gabri 2021, il cru voluto da Gabriella Rallo, si caratterizza per un ricco bouquet di piacevoli sentori fruttati e floreali, uniti a delicate note di erbe mediterranee. Un bianco fine ed elegante dalla longevità sorprendente.



DENOMINAZIONE: Sicilia Doc Bianco

UVE: ottenuto da Ansonica, in blend con Lucido (Catarratto), Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi, vigneto denominato "Vigna di Gabri".

TERRENI E CLIMA: altitudine da 200 a 300 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO: allevamento a contospalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 8 gemme per pianta. Densità di 4.500 - 6.000 piante per ettaro, con rese di circa 60 -70 quintali per ettaro.

ANNATA: a Contessa Entellina nell'annata 2021 si sono registrati 615 mm di pioggia, poco meno dei 645 mm di media* di questo territorio: le precipitazioni si sono concentrate in inverno, in particolare nel mese di febbraio e marzo, mentre la primavera è stata asciutta; in questa stagione le delicate fasi di fioritura e allegagione si sono svolte regolarmente. A fine giugno si è registrato un rallentamento della fase vegetativa delle piante, compensato poi dagli abbassamenti di temperatura di luglio. Un'ondata di caldo nelle prime due settimane di agosto ha accelerato le maturazioni. L'intero ciclo vegeto-produttivo è stato accompagnato da un

intenso e accurato lavoro in vigna e si è così concluso regolarmente. La quantità di uva prodotta è leggermente superiore al 2020 che - va ricordato - era stata sotto la media. La qualità è pienamente in linea con gli obiettivi aziendali, orientati a produzioni pregio. *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 decade di agosto; le uve Ansonica e Lucido (Catarratto) sono state raccolte nella prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE: la fermentazione si è svolta in acciaio alla temperatura di 15-16°C seguita dall'affinamento per 6 mesi (l'85% in vasca e 15% sul feccino nobile in barrique di rovere francese di secondo passaggio). Vigna di Gabri è poi affinato almeno 3 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI: alcol 13,40 % vol., acidità totale 5,5 g/l., pH: 3,32.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (20/6/2022): Vigna di Gabri 2021 si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Il bouquet è intenso e complesso, spaziando dai sentori agrumati e di frutta tropicale, a note floreali e piacevoli nuances di erbe aromatiche. Al palato è fresco ed avvolgente con un piacevole finale sapido che ne allunga la persistenza. Un bianco fine ed elegante, dall'intrigante personalità e destinato ad una longevità sorprendente.

LONGEVITÀ: 10-12 anni.

CIBO & VINO: primi piatti della cucina di mare, sformati e pesci al forno. Molto buono anche con carni delicate come le scaloppine al vino bianco. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura, di buona altezza, apertura al momento, ottimo a 10-12°C.

COLLEZIONE Eleganza Mediterranea: raffinate interpretazioni del terroir. **Quando desideri** vivere un'esperienza sensoriale ricercata. Condividere la tua passione per vini eleganti e longevi. Vivere un momento di vera bellezza.

DIALOGO CON L'ARTE: "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 ad un'etichetta d'autore che racconta il legame tra Gabri ed il suo cru.

PRIMA ANNATA: 1987.