www.ecostampa.it

Vigna di Gabri di Donnafugata festeggia 25 anni

IN PRIMO PIANO - PUBBLICATO DA FABIO ITALIANO IL 17 NOVEMBRE 2012 11:07

Nel 1987, Gabriella Rallo é una viticoltrice all'avanguardia: da oltre 10 anni lavora intensamente nelle vigne di Contessa Entellina, studiando, sperimentando e confrontandosi con la viticultura italiana e internazionale, con una particolare attenzione ai territorio solari come la Sicilia. Accanto a lei il marito, Giacomo Rallo, con cui condivide una grande passione e un sogno: Donnafugata. Un nuovo stile del bere siciliano: profumi, freschezza. Questa è la sfida che dà origine al Vigna di Gabri: un vino elegante, fine e, soprattutto, capace di evolvere in bottiglia dando il meglio di sé nel tempo.

Vengono così individuati l'appezzamento e il vitigno, le rese per ettaro e, più in generale, le tecniche viticole per raggiungere un equilibrio vegeto-produttivo che garantisca il giusto grado di acidità, zuccheri e carica aromatica alle uve destinate al Vigna di Gabri.

Gabriella e Giacomo scelgono una varietà autoctona e diffusa nella Sicilia occidentale, per lo più sconosciuta fuori dell'isola: l'Ansonica (conosciuta come Insolia). Un vitigno antico a bacca bianca, tipicamente sapido e dal buon equilibrio tra acidità e morbidezza. Coltivato su un'unica parcella di 7 ettari a Contessa Entellina, dove i terreni argillosi e ricchi di calcare donano al vino freschezza, longevità e grande mineralità. Grazie alle forti escursioni termiche (fino a 20°C) fra il giorno e la notte, l'Ansonica riesce ad esprimere delicate note varietali. Il giusto profilo per il Cru di Donnafugata.

Giacomo dedica il vino a Gabriella e così il nome, ed oggi anche l'etichetta, raccontano la storia di questa donna innamorata del suo vigneto. Vigna di Gabri, non è un nome di fantasia, ma il nome di chi ha voluto questo vino credendo nell'avvolgente fragranza dei profumi dell'Ansonica.

Oggi il Vigna di Gabri è un vino fine ed elegante, dal bouquet intenso e complesso, tra cui spiccano note fruttate di mela e floreali di acacia, unite a sentori salmastri e minerali. Un vino che è al contempo delicato e persistente, come una donna gentile e determinata. L'obiettivo della longevità è stato raggiunto e confermato, di anno in anno, dalle degustazioni dello staff tecnico: un esempio di eccellenza è il Vigna di Gabri 1998, un vino ricco ed elegante in cui le note di pastafrolla si combinano perfettamente con una vena minerale ancora viva.

Con l'annata 2011, Donnafugata celebra i 25 anni del Vigna di Gabri. I fan potranno collezionare le bottiglie con le etichette dell'Anniversario: un'edizione speciale, da collezione, autografata da Gabriella, e che non sarà più

Cerca

ARTICOLI RECENTI

Da oggi anche il nostro portale Bereilvino.it è su Twitter!
15 ottobre 2012 20:21

Vigna di Gabri di Donnafugata festeggia 25 anni
17 novembre 2012 11:07

Lo Chardonnay Guriut Lis Fadis scelto da Emanuele Scarello
17 novembre 2012 10:49

Gerardo Cesari, grande successo all'International Wine and Spirit Competition
17 novembre 2012 9:37

I migliori vini da pesce della Toscana si sfidano a Mondo Pesca
17 novembre 2012 9:18

Una riserva a dosaggio ZERO per Fratelli Berlucchi
15 novembre 2012 17:38

Segui @Bereilvino

Tweet #Bereilvino

CANTINE ITALIANE

Abruzzo
Basilicata
Calabria
Campania
Emilia Romagna

QrCodeVini.com
Codice Promozione
C30
Ottieni lo sconto del 10% sui nostri servizi

054038

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

riprodotta. Infine per celebrare questo compleanno, il Vigna di Gabri è stato imbottigliato anche nel formato Magnum (da 1,5 l), che maggiormente si presta a lunghi affinamenti.

Dal 1987 ad oggi non sono cambiate le scelte nella conduzione del vigneto e nelle tecniche di vinificazione: le rese in vigna si mantengono molto contenute, pari ad una bottiglia per pianta circa; resta la pratica dell'affinamento in vasca sulle fecce nobili, per l'85-90%, e un passaggio in barrique di rovere francese per la rimante parte. Molto si è lavorato invece sul blend delle uve, partendo da studi sulle caratteristiche pedo-climatiche del cru: alla ricerca di una crescente complessità, è stato scelto di testare altre varietà bianche (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Catarratto e Viogner), che hanno portato di anno in anno ad un rinnovamento del blend, pur mantenendo la dominante dell'Ansonica.

A Gabriella e Giacomo non sembra che sia passato un quarto di secolo. Celebrano questa tappa con i figli José e Antonio, che oggi gestiscono l'azienda e insieme brindano al futuro.

Donnafugata: www.donnafugata.it

TAGS: ANSONICA, CONTESSA ENTELLINA, DONNAFUGATA, FAMIGLIA RALLO, INSOLIA, VIGNA DI GABRI

Articoli Correlati

- Ben Ryé 2010 Donnafugata: tutte le Guide 2013 concordi sulla qualità
- La vendemmia notturna di Donnafugata in diretta per la prima volta
- Cantine Aperte a Donnafugata: festa del vino di qualità
- Donnafugata: il panettone al Kabir viene presentato al Vinitaly
- Sicilia nel calice: Donnafugata protagonista al Capri Palace
- Donnafugata: Omaggio del Vinitaly per i 20 anni di Ben Ryé
- 20 anni di Ben Ryé il vino dolce italiano amato in tutto il mondo
- Gli ultimi riconoscimenti assegnati ai vini Donnafugata

SEGNALA E CONDIVIDI

0 Commenti

Puoi essere il primo a lasciare un commento.

Lascia un commento

NOME (OBBLIGATORIO):

E-MAIL (OBBLIGATORIO):

SITO WEB:

INVIA COMMENTO

Friuli Venezia Giulia
Lazio
Liguria
Lombardia
Marche
Molise
Piemonte
Puglia
Sardegna
Sicilia
Toscana
Trentino Alto Adige
Umbria
Valle d'Aosta
Veneto

Vino rosso

Questo spazio è in vendita!

Bereilvino.it © 2002 - 2012 - Bere il Vino, il portale delle cantine e del vino italiano - P. IVA 05399550820
Via Papa Giovanni XXIII, 140 - 90031 Belmonte Mezzagno (PA)

054038

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.