Donnafugata - Vigna di Gabri

Bianco-Sicilia DOC

Gradazione: 13-13,5% vol.

Uve: Ansonica prevalente; secondo le annate il blend si completa con altre uve. Allevamento a controspalliera e potatura a cordone speronato. Densità media d'impianto 5.000 ceppi per ettaro e produzione di circa 60 q.li/ha. Terreno di medio impasto.

Vinificazione: Le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata in acciaio. Il vino matura per il 85% in vasca e per il 15% in barriques di rovere francese, e affina almeno tre mesi prima di essere commercializzato.

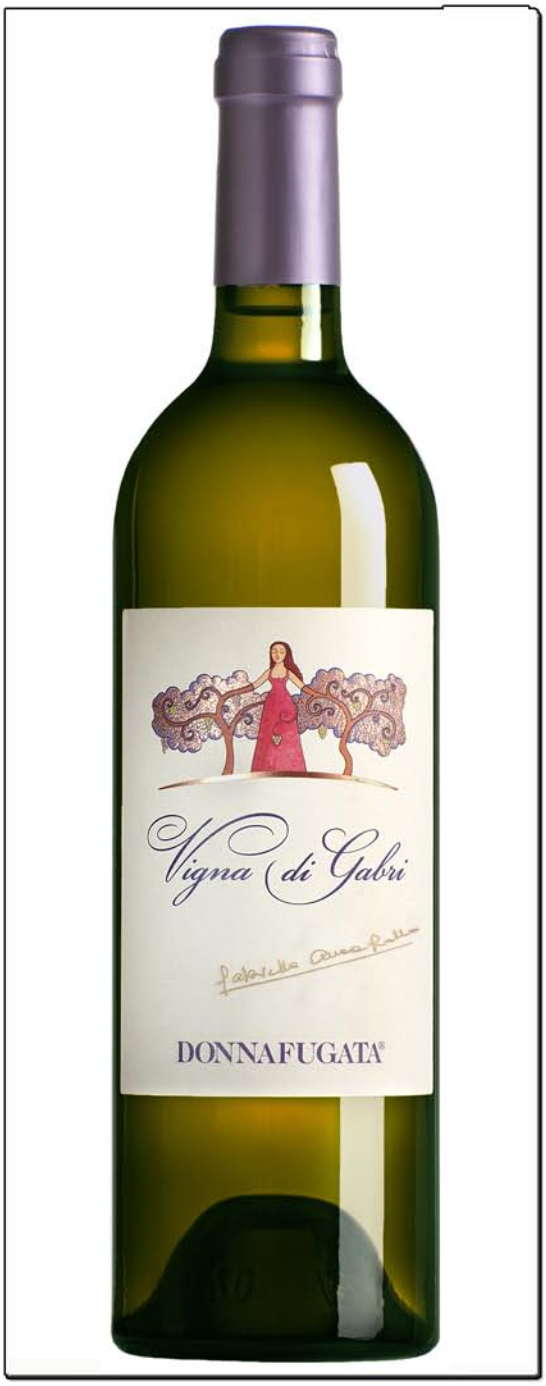
Descrizione: I profumi intensi ed eleganti spaziano da note fruttate di mele e floreali di acacia a quelle più complesse, salmastre e minerali (pietra focaia). Al gusto è strutturato e avvolgente, con piacevole freschezza e sapidità. Lunga la persistenza gusto-olfattiva.

Abbinamenti: Primi piatti della cucina di mare. Pesce al forno e alla brace, carne bianca salsata, sformati e soufflé. Ideale con il baccalà al pomodoro, le verdure, i funghi porcini arrosto.

Due Ricette: Caponatina con pomodoro."Piscistocco"alla messinese. Linguine ai finferli.

Come servirlo: In calici a tulipano di media ampiezza, senza svasatura, di buona altezza, apertura al momento, ottimo a 10-12°C.

Curiosità: 'Vigna di Gabri' non è un nome di fantasia, perché il vino porta il nome di Gabriella che lo ha voluto e lo ha cresciuto, credendo nell'avvolgente fragranza dei profumi dell'Ansonica. La nuova etichetta nata per l'annata 2004, racconta il legame forte tra Gabriella, la sua terra e l'Ansonica, uno fra i più antichi vitigni autoctoni a bacca bianca della Sicilia. Prima annata: 1987.



Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it