

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Donnafugata

**NOME DEL VINO**  
Donnafugata Vigna di Gabri

**DENOMINAZIONE**  
Sicilia Bianco

**CLASSIFICAZIONE**  
DOC

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2019

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Sicilia

**TIPOLOGIA**  
Bianchi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Contessa Entellina (PA) Sicilia

**VINIFICAZIONE**  
la fermentazione si è svolta in acciaio alla temperatura di 15-16°

**AFFINAMENTO**  
affina per 7 mesi (l'85% in vasca e 15% sul feccino nobile in barrique di rovere francese di secondo passaggio), segue almeno 8 mesi in bottiglia

**VITIGNO/I**  
Ansonica prevalente - Chardonnay  
- Lucido

**ALLEVAMENTO**  
Controspalliera

**ESPOSIZIONE**  
Sud-Occidentale

**ALTITUDINE**  
da 200 a 400 m s.l.m.

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
20 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
suoli franco-argillosi a reazione sub-  
alcalina

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
seconda decade agosto  
(chardonnay), tra la prima e la  
seconda decade settembre  
(ansonica e lucido)

**ETTARI VITATI**  
8

**RESA PER ETTARO**  
50-60 q.li per ettaro

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Antonio Rallo, Antonino Santoro e  
Pietro Russo con la collaborazione  
di Stefano Valla

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO  
CONSIGLIATA**  
10 - 12°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
50.000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
6331T