

DONNAFUGATA®

La Fuga 2018



Collezione *Versatili di carattere*: una selezione intrigante, dall'aperitivo al dessert.

La Fuga, lo Chardonnay della vendemmia notturna, si caratterizza nell'annata 2018 per un bouquet fresco con note floreali unite a sentori tropicali di ananas e mela Golden.

DENOMINAZIONE: Contessa Entellina Doc Chardonnay Sicilia

UVE: Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa.

TERRENI E CLIMA: altitudine da 200 a 600 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 controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per pianta. Densità di 4.500 - 6.000 piante/ettaro, con rese di circa 70- 80 q.li/ha.

ANNATA: a Contessa Entellina dopo due annate poco piovose, in quella del 2018 si sono registrati 743 mm di pioggia, un dato che si colloca sopra la media* (667 mm) di questo territorio. Buona parte delle precipitazioni si sono distribuite in primavera; solo in alcuni appezzamenti vi sono state delle piogge intense in estate. La gestione integrata delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ispirata ad una viticoltura eco-sostenibile, ha permesso di avere uve sane e ben

mature. *(media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2003 e rilavata dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano)

VENDEMMIA: la raccolta in notturna dello Chardonnay La Fuga si è conclusa nella prima decade di agosto, e ha dato vita ad un'espressione fresca e fragrante di La Fuga.

VINIFICAZIONE: la fermentazione è svolta in acciaio alla temperatura di 15-16°C. Segue l'affinamento in vasca, sul feccino nobile, per cinque mesi e almeno tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

ALCOOL E DATI ANALITICI: alcol. 12,64 % vol, acidità totale 5,7 g/l., pH 3,35.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (19/04/19): dal colore giallo paglierino brillante, La Fuga 2018 offre un bouquet fresco con note floreali unite a sentori di frutta tropicale (ananas) e mela *Golden*. In bocca è sapido e fresco grazie ad una piacevole vena acida.

LONGEVITÀ: da godere nell'arco di 4-5 anni.

CIBO & VINO: perfetto con risotti a base di verdure e frutti di mare. Ottimo anche con il pollo agli aromi, torte salate e secondi di pesce. Servirlo in calici slanciati e di buona ampiezza, può essere stappato al momento, ottimo a 10-12°C.

QUANDO DESIDERI: condividere i piaceri della tavola abbinando un unico vino a piatti diversi. Stare insieme ed intrigare tutti gli amici, dal curioso all'appassionato

DIALOGO CON L'ARTE: Gabriella Anca Rallo (fondatrice di Donnafugata insieme al marito Giacomo) pensava di "fuggire" e di iniziare una nuova vita, passando dalle lettere alla terra. Gabriella è una donna che non conosce sosta, sempre con il vento fra i capelli. Gabriella ha inventato La Fuga: un'etichetta che esprime non soltanto movimento, ma solarità e terra.

PRIMA ANNATA: questo vino nasce con la DOC Contessa Entellina nel 1994.