

La Fuga 2016



Kategorie Vielseitig im Charakter: Strukturvolle Weine, die eine ganze Mahlzeit begleiten. Vielseitig bei den Kombinationen.

La Fuga, der Chardonnay der nächtlichen Weinlese, wird in den Jahrgängen 2016 von einem duftenden Bouquet gekennzeichnet, in dem die klassischen tropischen Noten mit Nuancen von Zitrusfrüchten und Feldblumen kombiniert werden.

TYPOLOGIE: Contessa Entellina Doc Chardonnay Sicilia

TRAUBEN: Chardonnay.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina.

BODEN: Höhe zwischen 200 und 600 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%.

WEINBERG: Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 4.500 – 6.000 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von 7 - 8 t/ha.

JAHRGANG 2016: Der Jahrgang 2016 wird von einem eher ausgeglichen Klimaverlauf mit einem milden Frühjahr und mit einem nicht zu heißen Sommer gekennzeichnet, wodurch der Weinberg den Wachstumszyklus ausgewogen zu Ende bringen konnte. Insgesamt wurden vom 1. Oktober

2015 bis zum 30. September 2016 590mm Niederschlag verzeichnet, was etwas unter dem saisonalen Durchschnitt liegt. Die aufmerksame Bestellung des Weinbergs hat es möglich gemacht, gesunde und gut reife Trauben in die Kellerei zu bringen, Voraussetzung für qualitativ hochwertige und langlebige Weine.

WEINLESE: Die nächtliche Weinlese des Chardonnay hat am 10. August begonnen und hat dem La Fuga einen frischen und duftenden Ausdruck verliehen.

WEINBEREITUNG: Die Gärung erfolgt in Stahl bei einer Temperatur zwischen 15-16°C. Es folgt der Ausbau in der Wanne auf den Hefen für drei Monate und mindestens drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 13,20 % Vol., Säuregehalt insgesamt 6,0 g/l., pH-Wert 3,25

DEGUSTATIONSMERKMALE (06/06/2017): Der Fuga 2016 zeigt sich in einem glänzenden Strohgelb und bietet ein duftendes Bouquet mit Noten von tropischem Obst (Ananas) und Zitrusfrüchten in Kombination mit Noten von Feldblumen. Im Geschmack ist er würzig und frisch dank der intensiven Mineralität und einer angenehmen Säurenote.

LEBENSDAUER: 4-5 Jahre.

ESSEN & WEIN: Dieser Wein passt perfekt zu allen Gerichten. Er kann problemlos zu Krustentieren, ausgefeilten ersten Gängen und Thunfisch in alle seinen Zubereitungsformen gereicht werden. Er sollte in großen und schlanken Weingläsern serviert und erst kurz vor dem Servieren geöffnet werden; ausgezeichnet bei einer Temperatur von 10-12°C.

WENN DU WÜNSCHE HAST: Die Menschen mit Originalität gewinnen. Eine faszinierende und zuverlässige Lösung. Belohne dich mit Stil. Genieße einen Augenblick der Entspannung.

DIALOG MIT DER KUNST: Gabriella Anca Rallo (Gründerin von DonnaFugata zusammen mit ihrem Ehemann Giacomo) hatte sich entschieden, aus ihrem Leben zu „fliehen“ und neu anzufangen: Sie wechselte von den Geisteswissenschaften zum Weinanbau. Gabriella ist immer in Bewegung und voller Tatendrang. Gabriella hat La Fuga erfunden: Ein Wein, der nicht nur Bewegung, sondern auch Unbeschwertheit und sein Produktionsgebiet zum Ausdruck bringt.