

La Fuga 2019



Kollektion *Vielseitig im Charakter*: Eine faszinierende Auswahl, vom Aperitif bis zum Dessert

La Fuga, der Chardonnay der nächtlichen Weinlese, wird im Jahrgang 2019 von einem frischen und duftenden Bouquet gekennzeichnet, in dem die klassischen tropischen Noten und Zitrusnoten kombiniert werden.

BEZEICHNUNG: Contessa Entellina Doc Chardonnay Sicilia

TRAUBEN: Chardonnay.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina.

BÖDEN & KLIMA: Höhe zwischen 200 und 300 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%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer charakterisiert durch starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

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 In Contessa Entellina im Herzen Westsiziens ist der Jahrgang **2019** weniger niederschlagsreich gewesen, mit 546 mm Niederschlag im Vergleich zu den durchschnittlichen 660 mm*. Der Großteil der Niederschläge konzentrierte sich auf den Winter und auf das Frühjahr, während der Sommer ziemlich trocken war. Die akkurate Durchführung der landwirtschaftlichen Praktiken, von dem Schnitt bis zu den Ausdünnungen und den unterschiedlichen Weinlese-Zeiten, hat es möglich gemacht,

gesunde und reife Trauben hervorzubringen. *Die Niederschlagsmengen wurden von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst; es werden die Niederschläge ab dem 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres in Betracht gezogen; der Durchschnitt wird ab der Weinlese 2003 berechnet.

WEINLESE: Die nächtliche Weinlese der Chardonnay wurde in der zweiten Augustdekade beendet 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 im Tank auf den Hefen für fünf Monate und mindestens drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 13,30 % Vol., Säuregehalt insgesamt 5,6 g/l., pH-Wert 3,28

DEGUSTATIONSMERKMALE (21/06/2020): Der Fuga 2019 zeigt sich in einem glänzenden Strohgelb und bietet ein angenehm duftendes Bouquet mit Noten von tropischem Obst (Mango) und Zitrusnoten (Zeder). 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.

FÜR DEN WUNSCH: die kulinarischen Freuden zu teilen und verschiedene Gerichte mit nur einem Wein zu kombinieren. Zusammen Zeit zu verbringen und alle zu beeindrucken, vom Einsteiger bis zum echten Weinliebhaber.

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.