

La Fuga 2017



Kollektion Vielseitig im Charakter: Weine, die das gesamte Menü begleiten *La Fuga, der Chardonnay der nächtlichen Weinlese, wird im Jahrgang 2017 von einem duftenden Bouquet gekennzeichnet, in dem die klassischen tropischen Noten mit Nuancen von weißem Pfirsich und Blütennoten kombiniert werden.*

TYOLOGIE: 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 CONTESSA ENTELLINA - 2017 wurden 555 mm Niederschlag registriert; diese Menge liegt leicht unter dem Durchschnitt* (661 mm) dieses Gebiets. Die Niederschläge habe sich vor allem auf den Herbst und Winter konzentriert; deshalb wurden in den Monaten Juni und Juli Zusatzbewässerungen vorgenommen; die Rebstöcke haben so den vegetativ-produktiven Zyklus regulär abschließen können. Die Temperaturen, insbesondere im Juli und August, lagen über den saisonalen Durchschnittswerten, was zu einer um 1-2 Wochen früheren Reifung aller angebauten Sorten geführt hat. Trotz der sehr hohen Temperaturen in diesem Sommer haben die guten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht gesunde Trauben mit einer

optimalen Aroma- und Phenolreifung hervorgebracht. Die Qualität des Jahrgangs ist positiv: Dank einer akkuraten Anwendung der landwirtschaftlichen Praktiken und sorgfältiger Weinbereitungen hat die Weinlese Weißweine mit ausgezeichneter Finesse und aromatischer Intensität hervorgebracht. (*Niederschlagsdurchschnitt ab der Weinlese 2003 berechnet und von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst)

WEINLESE: Die nächtliche Weinlese des Chardonnay wurde am 10. August 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 13,20 % Vol., Säuregehalt insgesamt 5,8 g/l., pH-Wert 3,28

DEGUSTATIONSMERKMALE (05/03/2018): Der Fuga 2017 zeigt sich in einem glänzenden Strohgelb und bietet ein duftendes Bouquet mit Noten von tropischem Obst (Ananas), weißem Pfirsich und Blütennoten. 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 NACH: 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.