

Tenuta
Contessa Entellina

La Fuga 2021

Contessa Entellina Doc Chardonnay

La Fuga Chardonnay si caratterizza nell'annata 2021 per un bouquet fragrante con note di frutta tropicale, freschi sentori agrumati e delicati aromi floreali.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa.

UVE

Chardonnay.

TERRENI E CLIMA

Altitudine da 200 a 300 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 per ettaro, con rese di circa 70-80 quintali per ettaro.

ANNATA

A Contessa Entellina nell'annata 2021 si sono registrati 615 mm di pioggia, poco meno dei 645 mm di media* di questo territorio: le precipitazioni si sono concentrate in inverno, in particolare nel mese di febbraio e marzo, mentre la primavera è stata asciutta; in questa stagione le delicate fasi di fioritura e allegagione si sono svolte regolarmente. A fine giugno si è registrato un rallentamento della fase vegetativa delle piante, compensato poi dagli abbassamenti di temperatura di luglio. Un'ondata di caldo nelle prime due settimane di agosto ha accelerato le maturazioni. L'intero ciclo vegeto-produttivo è stato accompagnato da un intenso e accurato lavoro in vigna e si è così concluso regolarmente. La quantità di uva prodotta è leggermente superiore al 2020 che – va ricordato – era stata sotto la media. La qualità è pienamente in linea con gli obiettivi aziendali, orientati a produzioni pregio.

**I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; si considerano le precipitazioni registrate dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 2003.*

VENDEMMIA

La raccolta dello Chardonnay *La Fuga*, svoltasi durante la prima metà del mese di agosto, avviene alle prime luci dell'alba, è una scelta tecnica per conservare la qualità delle uve nel trasporto dalla vigna alla cantina, esaltare le qualità aromatiche in fase di pressatura, scelta sostenibile mirata anche a ottenere un risparmio energetico.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino brillante, *La Fuga* 2021 offre un bouquet fragrante con note di mela gialla e scorze di agrumi (limone) insieme a delicati sentori di fiori bianchi. In bocca è sapido e fresco grazie a una piacevole vena acida. (16/03/2022)

LONGEVITÀ

Da godere nell'arco di 4-5 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

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.

A TAVOLA

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.

DATI ANALITICI

Alcol 13,45% vol, acidità totale 5,6 g/l, pH 3,29.

PRIMA ANNATA

Questo vino nasce con la Doc Contessa Entellina nel 1994.