

Tenuta
Contessa Entellina

La Fuga 2023

Contessa Entellina Doc Chardonnay

La Fuga Chardonnay si caratterizza nell'annata 2023 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 Entellina.

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 contropalliera 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

Complessivamente si sono registrati 604mm di pioggia rispetto ai 662mm di media*. In particolare, dopo un inverno poco piovoso, le abbondanti piogge del mese di maggio hanno garantito un'ottima dotazione idrica dei suoli che ha permesso al vigneto di fronteggiare le elevate temperature che si sono protratte per una decina di giorni a luglio. Le settimane successive sono state caratterizzate da ideali condizioni climatiche. Quella del 2023 è stata un'annata sfidante: grazie ad una scrupolosa gestione agronomica, il ciclo vegeto produttivo si è concluso regolarmente, dando vita ad uve ben mature. Si è avuta una produzione inferiore rispetto alla media di questa Tenuta, di una qualità perfettamente in linea con gli obiettivi aziendali.

**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 per la produzione di La Fuga è iniziata con una settimana di ritardo rispetto alla media degli ultimi anni, e si è svolta intorno alla metà di agosto. La raccolta avviene alle prime luci dell'alba per conservare la qualità delle uve nel trasporto dalla vigna alla cantina, esaltare le qualità aromatiche in fase di pressatura: una scelta sostenibile mirata anche ad 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 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino brillante, La Fuga 2023 offre un bouquet fragrante con note di frutta tropicale e scorze di agrumi (limone) insieme a delicati sentori di fiori bianchi. In bocca è sapido e fresco grazie ad una piacevole vena acida. (5/7/2024)

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. 13,55 % vol, acidità totale 5,6 g/l, pH 3,23.

PRIMA ANNATA

Questo vino nasce con la Doc Contessa Entellina nel 1994.