

La Fuga 2024

Contessa Entellina Doc Chardonnay - Sicilia

La Fuga 2024 si caratterizza per un bouquet fragrante con note di frutta tropicale e agrumi, e delicati sentori di fiori bianchi.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, nella Tenuta del Comune di Contessa Entellina.

UVE

Chardonnay.

TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine da 200 a 400 m s.l.m., orografia collinare e suoli franco-argillosi. Inverni miti, estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a controspalliera con potatura a Guyot e altre forme di allevamento tradizionali adatte a dare uve di qualità.

ANNATA

L'annata 2024 è stata poco piovosa e con temperature medie più elevate. La quantità prodotta è stata inferiore alla media; la qualità ha pienamente rispettato gli obiettivi aziendali.

VENDEMMIA

La raccolta dello Chardonnay si è svolta ad agosto, iniziata con alcuni giorni di anticipo rispetto alla media del territorio.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione è svolta in acciaio a temperatura controllata. Segue l'affinamento in vasca, sul feccino nobile per cinque mesi e poi almeno 4 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino brillante, La Fuga 2024 offre un bouquet fragrante con note di frutta tropicale e agrumi insieme a delicati sentori di fiori bianchi. In bocca è sapido e fresco, con un finale minerale (25/3/2025).

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

Da abbinare a risotti a base di verdure e frutti di mare. Da provare 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 e servito a 10-12° C.

DATI ANALITICI

alc 13% vol., acidità totale 5,6 g/L, pH 3,27.

PRIMA ANNATA

Questo vino nasce con la Doc Contessa Entellina nel 1994.



Donnafugata è
certificata Sustain



Bottiglia leggera prodotta sull'isola
prevalentemente da vetro riciclato