

## La Fuga 2016



**Collezione versatili di carattere:** Vini di struttura che ti accompagnano per tutto il pasto, versatili negli abbinamenti

***La Fuga, lo Chardonnay della vendemmia notturna, si caratterizza nell'annata 2016 per un bouquet fragrante dove ai classici sentori tropicali si uniscono note agrumate e di fiori di campo***

**DENOMINAZIONE:** Contessa Entellina Doc Chardonnay Sicilia

**UVE:** Chardonnay

**ZONA DI PRODUZIONE:** Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

**TERRENI:** altitudine da 200 a 600 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%.

**VIGNETO:** allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per pianta. Densità di 4.500 - 6.000 piante/ettaro, con rese di circa 70- 80 q.li/ha (1,2 kg per pianta).

**ANNATA 2016:** L'annata 2016 si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da una primavera mite e un'estate senza eccessivi picchi di calore, consentendo al vigneto di portare avanti in modo equilibrato il ciclo vegetativo. Complessivamente, dall'1 ottobre 2015 al 30 settembre 2016, si sono registrate precipitazioni per 590 mm, dato poco sotto le medie stagionali. La conduzione attenta del vigneto ha permesso di portare in cantina uve sane e ben mature, premessa di vini di qualità e longevi.

**VENDEMMIA:** La vendemmia in notturna dello Chardonnay, è iniziata il 10 di agosto, e ha dato vita ad un'espressione fresca e fragrante de La Fuga.

**VINIFICAZIONE:** la fermentazione è svolta in acciaio alla temperatura di 15-16°C. Segue l'affinamento in vasca, sul feccino nobile, per tre mesi e almeno tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

**ALCOOL E DATI ANALITICI:** alcol. 13,20 % vol, acidità totale 6,0 g/l., pH 3,25

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (06/06/2017):** dal colore giallo paglierino brillante, La Fuga 2016 offre un bouquet fragrante con note di frutta tropicale (ananas) e agrumi, uniti a sentori di fiori di campo. In bocca è sapido e fresco grazie ad una piacevole vena acida.

**LONGEVITÀ:** da godere nell'arco di 4-5 anni.

**CIBO & VINO:** perfetto con risotti, 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.

**QUANDO DESIDERI:** mettere tutti d'accordo con originalità. Una soluzione intrigante ed affidabile. Gratificarti con stile. Goderti un momento di relax.

**DIALOGO CON L'ARTE:** 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.

**PRIMA ANNATA:** questo vino nasce con la DOC Contessa Entellina nel 1994.