

La Fuga 2019

Collezione *Versatili di carattere*: una selezione intrigante, dall'aperitivo al dessert.

La Fuga, lo Chardonnay della vendemmia notturna, si caratterizza nell'annata 2019 per un bouquet fragrante con note di frutta tropicale e freschi sentori agrumati.



DENOMINAZIONE: Contessa Entellina Doc Chardonnay Sicilia

UVE: Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa.

TERRENI E CLIMA: altitudine da 200 a 300 m s.l.m; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alkalina (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/ettaro, con rese di circa 70- 80 q.li/ha.

ANNATA: A **Contessa Entellina** nel cuore della Sicilia occidentale l'annata **2019** è stata meno piovosa, con 546 mm di pioggia rispetto alla media di 660 mm*. Buona parte delle precipitazioni si sono avute in inverno e primavera, mentre l'estate è stata abbastanza asciutta. L'accurata gestione delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ha permesso di avere uve sane e ben mature e vini bianchi particolarmente fragranti e di ottima struttura acida. * 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 in notturna dello Chardonnay La Fuga si è conclusa nella seconda decade di agosto, e ha dato vita ad un'espressione fresca e fragrante di La Fuga.

VINIFICAZIONE: 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.

ALCOOL E DATI ANALITICI: alcol. 13,30 % vol, acidità totale 5,6 g/l., pH 3,28.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (21/06/2020): dal colore giallo paglierino brillante, La Fuga 2019 offre un bouquet fragrante con note di frutta tropicale (mango) e sentori agrumati (cedro). 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 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.

QUANDO DESIDERI: condividere i piaceri della tavola abbinando un unico vino a piatti diversi. Stare insieme ed intrigare tutti gli amici, dal curioso all'appassionato

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.