

## La Fuga 2017



**Collezione Versatili di carattere:** Vini che ti accompagnano per tutto il pasto

***La Fuga, lo Chardonnay della vendemmia notturna, si caratterizza nell'annata 2017 per un bouquet fragrante dove ai classici sentori tropicali si uniscono note di pesca bianca e sentori floreali.***

**DENOMINAZIONE:** Contessa Entellina Doc Chardonnay Sicilia

**UVE:** Chardonnay

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

**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.

**ANNATA:** A Contessa Entellina nell'annata 2017 si sono registrati **555 mm di pioggia**, un dato che si colloca un poco sotto la media\* (661 mm) di questo territorio. Le piogge si sono concentrate prevalentemente in autunno ed in inverno e pertanto, nei mesi di giugno e luglio, si sono effettuate irrigazioni di soccorso; le vigne hanno così potuto completare il ciclo vegeto-produttivo

in modo regolare. Le **temperature**, in particolare tra luglio ed agosto, sono state superiori alle medie stagionali e ciò ha determinato un anticipo di 1-2 settimane delle epoche di maturazione di tutte le varietà coltivate. Nonostante i picchi delle temperature massime, in questo periodo dell'estate, le buone **escursioni termiche** tra il giorno e la notte hanno dato uve sane e con un'ottima maturazione aromatica e fenolica. Inoltre si è registrato **un calo quantitativo di circa il 15%** rispetto alla media aziendale. Grazie ad un'accurata gestione delle pratiche agronomiche e delle vinificazioni **la qualità dell'annata è positiva:** la vendemmia ha dato bianchi di ottima finezza ed intensità aromatica. (\*media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2007 e rilevata dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano)

**VENDEMMIA:** La vendemmia in notturna dello Chardonnay, si è conclusa 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 cinque mesi e almeno tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

**ALCOOL E DATI ANALITICI:** alcol. 13,20 % vol, acidità totale 5,8 g/l., pH 3,28

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (03/05/18):** dal colore giallo paglierino brillante, La Fuga 2017 offre un bouquet fragrante con note di frutta tropicale (ananas) e pesca bianca, uniti a sentori floreali. 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.