

La Fuga 2020



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

La Fuga Chardonnay si caratterizza nell'annata 2020 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-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 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 2020 è stata meno piovosa, registrando 437 mm di pioggia rispetto alla media di 647 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 perfettamente sane e mature. Complessivamente la quantità di uva prodotta è stata leggermente inferiore alle medie aziendali e la vendemmia si è svolta con un anticipo di 5-10 giorni. L'annata 2020 ha

dato vini di buona intensità aromatica e 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 dello Chardonnay La Fuga, svoltasi nel mese di agosto, avviene alle prime luci dell'alba, è una scelta tecnica per conservare la qualità delle uve nel trasporto dalla vigna alla cantina, esaltare le qualità aromatiche in fase di pressatura, scelta sostenibile mirata anche ad ottenere un risparmio energetico.

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.

DATI ANALITICI: alcol. 12,80 % vol, acidità totale 5,6 g/l., pH 3,26.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (28/04/2021): Dal colore giallo paglierino brillante, La Fuga 2020 offre un bouquet fragrante con note di frutta tropicale (ananas) e scorze di agrumi (cedro) insieme a delicati sentori di fiori bianchi. 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.