

Tenuta
Contessa Entellina

La Fuga 2022

Contessa Entellina Doc Chardonnay

La Fuga Chardonnay si caratterizza nell'annata 2022 per un bouquet fragrante con note di frutta tropicale, freschi sentori agrumati e delicati aromi floreali.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina.

UVE

Chardonnay.

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 per ettaro, con rese di circa 70-80 quintali per ettaro.

ANNATA

L'annata 2022 ha dato ottimi frutti grazie a condizioni climatiche complessivamente favorevoli. La piovosità registrata è di 1.016 mm contro una media* di 665 mm. Le piogge si sono concentrate in autunno e in primavera (tra la fine di aprile e la prima decade di maggio) dotando i terreni di una buona riserva idrica che in alcuni vigneti è stata integrata da irrigazioni di soccorso. È da notare il fatto che dei 1.016 mm di pioggia registrati, 150 mm si sono avuti a vendemmia conclusa, nell'ultima settimana di settembre. Le temperature sono state prevalentemente in linea con la media degli ultimi anni; solamente a giugno si è registrato un picco di caldo che ha rallentato la fase vegetativa che poi – grazie al ritorno delle temperature nelle medie stagionali – ha regolarmente ripreso il proprio corso. Da un punto di vista quantitativo si è registrato un lieve calo produttivo rispetto al 2021; la qualità dell'annata è complessivamente molto positiva.

**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 durante la prima metà del 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 a ottenere un risparmio energetico.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino brillante, *La Fuga 2022* offre un bouquet fragrante con note di frutta tropicale e scorze di agrumi (limone) insieme a delicati sentori di fiori bianchi. In bocca è sapido e fresco grazie ad una piacevole vena acida. (05/06/2023)

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

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.

DATI ANALITICI

Alcol 13,24% vol, acidità totale 5,5 g/l, pH 3,26.

PRIMA ANNATA

Questo vino nasce con la Doc Contessa Entellina nel 1994.