

# La Fuga 2023

## Contessa Entellina Doc Chardonnay - Sicilia

*La Fuga 2023 si caratterizza per un bouquet fragrante con note di frutta tropicale, freschi sentori agrumati e delicati aromi floreali.*



### ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, nella Tenuta del Comune di Contessa Entellina.

### UVE

Chardonnay.

### TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine da 200 a 400 m s.l.m., orografia collinare e suoli franco-argillosi. Inverni miti, estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

### VIGNETO

Allevamento a controspalliera con potatura a Guyot e altre forme di allevamento tradizionali adatte a dare uve di qualità.

### ANNATA

Dopo un inverno poco piovoso, le abbondanti piogge del mese di maggio hanno garantito un'ottima dotazione idrica dei suoli che ha permesso al vigneto di fronteggiare le elevate temperature che si sono protratte per una decina di giorni a luglio. Quella del 2023 è stata un'annata sfidante: grazie ad una scrupolosa gestione agronomica, il ciclo vegeto produttivo si è concluso regolarmente, dando uve ben mature. Si è avuta una produzione inferiore rispetto alla media, di una qualità perfettamente in linea con gli obiettivi aziendali.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione è svolta in acciaio a temperatura controllata. Segue l'affinamento in vasca, sul feccino nobile per cinque mesi e poi almeno 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino brillante, La Fuga 2023 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 (5/7/2024).

### 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

Da abbinare a risotti a base di verdure e frutti di mare. Da provare 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 e servito a 10-12° C.

### DATI ANALITICI

alc 13,5% vol., acidità totale 5,6 g/L, pH 3,23.

### PRIMA ANNATA

Questo vino nasce con la Doc Contessa Entellina nel 1994.



Donnafugata è  
certificata Sustain



Bottiglia leggera prodotta sull'isola  
prevalentemente da vetro riciclato