

La Fuga 2024

Contessa Entellina Doc Chardonnay - Sicilia

La Fuga 2024 zeichnet sich durch ein frisches Bouquet mit Noten von tropischen Früchten und Zitrusaromen aus, begleitet von zarten Anklängen an weiße Blumen.



PRODUKTIONSGBIET
Südwest-Sizilien, im Weingut in der Gemeinde Contessa Entellina.

REBSORTEN
Chardonnay

BÖDEN & KLIMA
Die Weinberge liegen zwischen 200 bis 400 m ü.d.M., das Gelände ist hügelig, die Böden sind ton- und kalkhaltig. Die Winter sind mild, die Sommer trocken und windig, mit starken Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG
Spalierziehung mit Guyot-Schnitt und anderen traditionellen Erziehungssystemen, die darauf ausgelegt sind, qualitativ hochwertige Trauben zu produzieren.

JAHRGANG
Der Jahrgang 2024 war wenig regnerisch und verzeichnete höhere Durchschnittstemperaturen. Die produzierte Menge lag unter dem Durchschnitt; die Qualität erfüllte jedoch voll und ganz die Ansprüche des Unternehmens.

WEINLESE
Die Chardonnay-Ernte fand im August statt, einige Tage früher als der Durchschnitt der Gegend.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG
Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. Es folgt eine Reifung in Tanks auf der Feinhefe für fünf Monate und dann mindestens 4 Monate in der Flasche, bevor der Wein in den Verkauf kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ
Mit einer strahlend goldgelben Farbe zeigt der La Fuga 2024 ein frisches Bouquet mit Noten von tropischen Früchten und Zitrusaromen, zusammen mit zarten Anklängen an weiße Blumen. Am Gaumen ist er salzig und frisch, mit einem mineralischen Finale (25/3/2025).

TRINKEMPFEHLUNG
Innerhalb von 4-5 Jahren nach der Ernte

KÜNSTLERETIKETT
Gabriella Anca Rallo (Gründerin von Donnafugata zusammen mit ihrem Ehemann Giacomo) dachte daran, „zu fliehen“ und ein neues Leben zu beginnen, weg von der Literatur hin zur Landwirtschaft. Gabriella ist eine Frau, die niemals ruht, immer mit dem Wind in den Haaren. Sie hat La Fuga erfunden: Ein Etikett, das nicht nur Bewegung, sondern auch Sonnenschein und Boden ausdrückt.

FOODPAIRING
Passt hervorragend zu Risotto mit Gemüse und Meeresfrüchten. Auch zu Hähnchen, herzhaften Torten und Fischgerichten zu empfehlen. Servieren Sie ihn in schlanken, weit öffnenden Gläsern, er kann direkt nach dem Öffnen bei 10-12°C serviert werden.

ANALYSEDATEN
Alkohol: 13 Vol.-%, Gesamtsäure: 5,6 g/L, pH-Wert: 3,27.

ERSTER JAHRGANG
Der Wein wurde 1994 mit der Gründung der Appellation Contessa Entellina DOC erstmals abgefüllt.



Donnafugata is certified Sustain



Lightweight bottle (410g) made or the island from 90% recycled glass

Leichte Flasche, die auf der Insel hauptsächlich aus recyceltem Glas hergestellt wird