

DONNAFUGATA®

La Fuga 2021



Weingut Contessa Entellina: Der Ort, an dem Donnafugata entstanden ist.

Der Chardonnay La Fuga wird im Jahrgang 2021 von einem frischen und duftenden Bouquet gekennzeichnet, in dem die klassischen tropischen Noten und Zitrusnoten kombiniert werden.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina.

BEZEICHNUNG: Contessa Entellina Doc Chardonnay Sicilia

TRAUBEN: Chardonnay.

BÖDEN & KLIMA: Höhe zwischen 200 und 300 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer charakterisiert durch starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG: Spalierziehung mit Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 4.500 – 6.000 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von 7 - 8 t/ha.

JAHRGANG In Contessa Entellina wurde **2021** 615 mm Niederschlag registriert, was etwas unter dem Durchschnitt* des Territoriums von 445 mm liegt. Der Großteil der Niederschläge konzentrierte sich auf den Winter. Das Frühjahr war trocken. In dieser Saison fanden die delikaten Phasen des Blüten- und Fruchtansatzes statt. Ende Juni waren die Temperaturen überdurchschnittlich warm, was die vegetative Phase der Pflanzen verlangsamt, aber später durch niedrigere Temperaturen im Juli kompensiert wurde. Eine weitere Hitzewelle in den ersten beiden Augustwochen beschleunigte die Reifung der Trauben. Die akkurate Durchführung der landwirtschaftlichen Praktiken, von dem Schnitt bis zu den Ausdünnungen und den unterschiedlichen Weinlese-Zeiten, hat ermöglicht,

gesunde und reife Trauben hervorzubringen. Im Vergleich zum Durchschnitt der letzten Jahre fiel die Produktion etwas geringer, dennoch höher als in 2020 aus, welches wohl bemerkt das ertragsärmste Jahr seit langer Zeit war. Die Qualität entspricht den Unternehmenszielen, die auf kleine hochwertige Produktionen ausgerichtet ist. **Die Niederschlagsmengen wurden von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst; es werden die Niederschläge ab dem 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres in Betracht gezogen; der Durchschnitt wird ab der Weinlese 2003 berechnet.*

WEINLESE: Die Ernte des Chardonnay La Fuga im August findet in der Morgendämmerung statt. Eine technische Wahl, die darauf abzielt, die Integrität der Trauben während des Transports vom Weinberg in den Keller zu erhalten und die aromatische Qualität dieser während der Pressphase zu verbessern. Eine nachhaltige Wahl mit beachtlichen Energieeinsparungen.

WEINBEREITUNG: Die Gärung erfolgt in Stahl bei einer Temperatur zwischen 15-16°C. Es folgt der Ausbau im Tank auf den Hefen für fünf Monate und mindestens drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 13,45 % Vol., Säuregehalt insgesamt 5,6 g/l., pH-Wert 3,29.

DEGUSTATIONSMERKMALE (16/03/2022): Der Fuga 2021 zeigt sich in einem glänzenden Strohgelb und bietet ein angenehm duftendes Bouquet mit Noten von gelben Äpfeln und Zitrusfrucht-Schalen sowie delikate Nuancen von weißen Blüten. Im Geschmack ist er würzig und frisch dank der intensiven Mineralität und einer angenehmen Säurenote.

LEBENSDAUER: 4-5 Jahre.

ESSEN & WEIN: Dieser Wein passt perfekt zu allen Gerichten. Er kann problemlos zu Krustentieren, ausgefeilten ersten Gängen und Thunfisch in alle seinen Zubereitungsformen gereicht werden. Er sollte in großen und schlanken Weingläsern serviert und erst kurz vor dem Servieren geöffnet werden; ausgezeichnet bei einer Temperatur von 10-12°C.

KOLLEKTION VIELSEITIG IM CHARAKTER: Eine faszinierende Auswahl, vom Aperitif bis zum Dessert **FÜR DEN WUNSCH:** die kulinarischen Freuden zu teilen und verschiedene Gerichte mit nur einem Wein zu kombinieren. Zusammen Zeit zu verbringen und alle zu beeindrucken, vom Einsteiger bis zum echten Weinliebhaber.

DIALOG MIT DER KUNST: Gabriella Anca Rallo (Gründerin von Donnafugata zusammen mit ihrem Ehemann Giacomo) hatte sich entschieden, aus ihrem Leben zu „fliehen“ und neu anzufangen: Sie wechselte von den Geisteswissenschaften zum Weinanbau. Gabriella ist immer in Bewegung und voller Tatendrang. Gabriella hat La Fuga erfunden: Ein Wein, der nicht nur Bewegung, sondern auch Unbeschwertheit und sein Produktionsgebiet zum Ausdruck bringt.