

La Fuga 2025

Contessa Entellina Doc Chardonnay - Sicilia

La Fuga 2025 zeichnet sich durch ein duftendes Bouquet mit Noten von tropischen Früchten, Zitrusfrüchten und zarten Nuancen von weißen Blüten aus.



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

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

JAHRGANG

Die herbstlichen und winterlichen Niederschläge haben für gute Wasserreserven im Boden gesorgt; im Mai unterstützten die Regenfälle die Vegetationsphase. Der Sommer war mild, ohne übermäßige Hitzespitzen, ausgenommen jene zwischen dem 24. und 25. Juli, nach denen die Höchsttemperaturen wieder in den Bereich der Durchschnittswerte fielen und Platz für gute Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht machten: ideale Bedingungen für eine schrittweise und ausgewogene Reifung.

WEINLESE

Die Chardonnay-Lese fand in der ersten Augushälfte statt.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. Es folgt der Ausbau im Tank auf der Fein Hefe für fünf Monate und anschließend für mindestens 4 Monate in der Flasche vor der Markteinführung.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Von leuchtend strohgelber Farbe bietet La Fuga 2025 ein duftendes Bouquet mit Zitrusnoten, tropischen Früchten (Ananas) und Kräutern. Im Mund ist er spritzig-salzig und frisch mit einem mineralischen Abgang (8.6.2026).

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: 5,5 g/L, pH-Wert: 3,29.

ERSTER JAHRGANG

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



Donnafugata ist
SOS tain-zertifiziert



Leichte Flasche, die auf der Insel hauptsächlich aus Recyclingglas hergestellt wird

