

La Fuga 2025

Contessa Entellina Doc Chardonnay - Sicilia

La Fuga 2025 si caratterizza per un bouquet fragrante con note di frutta tropicale, agrumi e delicati sentori di fiori bianchi.



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

Le precipitazioni autunnali e invernali hanno garantito buone riserve idriche nel suolo; a maggio le piogge hanno sostenuto la fase vegetativa. L'estate è stata mite, senza picchi eccessivi di calore, tranne quelli tra il 24 e il 25 luglio, dopo il quale le temperature massime sono rientrate nei valori medi lasciando il passo a buone escursioni termiche tra il giorno e la notte: condizioni ideali per accompagnare una maturazione graduale e bilanciata.

VENDEMMIA

La raccolta dello Chardonnay si è svolta nella prima metà di agosto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione è svolta in acciaio a temperatura controllata. Segue l'affinamento in vasca, sul feccino nobile per 5 mesi e poi almeno 4 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino brillante, La Fuga 2025 offre un bouquet fragrante con note agrumate, di frutta tropicale (ananas) ed erbe aromatiche. In bocca è sapido e fresco con un finale minerale (8/6/2026).

LONGEVITÀ

Da godere al meglio 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% vol., acidità totale 5,5 g/L, pH 3,29.

PRIMA ANNATA

Questo vino nasce con la Doc Contessa Entellina nel 1994.



Donnafugata è
certificata Sostain



Bottiglia leggera prodotta sull'isola
prevalentemente da vetro riciclato