ACQUISTATO IL .....

"La Fuga" Chardonnay Sicilia DOC 2024 2024

Frutto di una affascinante vendemmia notturna

La Fuga, Contessa Entellina Doc Chardonnay, è il vino che nasce grazie a una vendemmia notturna. Le uve, infatti, vengono raccolte, di notte, a partire dalla prima decade di Agosto. Una cerimonia affascinante che rappresenta perfettamente tutte le attenzioni che Donnafugata mette in quello che fa. Lo Chardonnay in Sicilia giunge a perfetta maturazione quando il clima è molto caldo e, per evitare che si rovini proprio nel momento della raccolta, si punta la sveglia nel cuore della notte e si va in campo quando l'alba è ancora lontana dal venire. La temperatura, però, in quel momento è decisamente più mite, e le uve giungono in cantina ancora perfettamente sane e profumate. Di colore giallo paglierino brillante, La Fuga rivela un bouquet fragrante, con note di frutta tropicale e sentori agrumati. In bocca è sapido e fresco grazie a una piacevole vena acida. La prossima volta che lo portiamo in tavola, per abbinarlo con soddisfazione a risotti, torte salate o secondi di pesce, fermiamoci un istante a ringraziare mentalmente quei volenterosi vendemmiatori che hanno rinunciato a più di qualche ora di sonno per permetterci di godere di questo piacevolissimo vino.

Ci sono aziende di cui ogni buon appassionato pensa di sapere tutto. Semplicemente perché rappresentano il mondo del vino italiano da sempre. Tra queste, è fuor di dubbio, un posto particolare è occupato da Donnafugata. Azienda vinicola che per molti è sinonimo di Sicilia e di vino di qualità. Storico marchio di proprietà della famiglia Rallo, Donnafugata produce vini in diversi aree della Sicilia. Da Est a Ovest, da Trapani all'Etna, non c'è zona vocata per la produzione di vino in Sicilia dove Donnafugata non possieda un vigneto. Quello che in pochi sanno, però, è che il nome Donnafugata è dovuto alla figura di Gabriella Rallo, moglie del fondatore e madre dei due intraprendenti attuali responsabili dell'azienda. Gabriella Anca Rallo, donna coraggiosa e propensa all'innovazione, è stata pioniera della viticoltura di qualità in Sicilia. E' lei la vera "donnafugata" (donna in fuga) che abbandona il suo lavoro di insegnante per occuparsi a tempo pieno dei vigneti di Contessa Entellina. Una delle prime donne in Sicilia a produrre vino, in un settore tipicamente dominato da uomini. Una vera pioniera della viticoltura di qualità al femminile. Non ci resta, dunque, che dire grazie a Gabriella. Per essere stata così coraggiosa e di aver ispirato tutto questo. Salute!

La Vigna

Terreno Suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%).

Esposizione Sud Ovest

Allevamento allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per pianta

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sicilia

Uve Chardonnay

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione La fermentazione è svolta in acciaio alla temperatura di 15-16°C. Segue l'affinamento in vasca, sul feccino nobile, per cinque mesi e almeno tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Sensazioni Dal colore giallo paglierino brillante, La Fuga 2019 offre un bouquet fragrante con note di frutta tropicale (mango) e sentori agrumati (cedro). In bocca è sapido e fresco grazie ad una piacevole vena acida.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821