



ACQUISTATO IL

"La Fuga" Chardonnay Sicilia DOC 2022

2022

Frutto di una affascinante vendemmia notturna



Svinando

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 diverse 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-alcina (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 contropalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per pianta
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.