



Donnafugata - La Fuga

Sicilia Contessa Entellina DOC Chardonnay

Gradazione: 13-13,5% vol.

Uve: Chardonnay. Allevamento a controspalliera e potatura a cordone speronato. Densità media d'impianto 5.000 ceppi per ettaro e produzione di circa 60 q.li/ha. Terreno di medio impasto.

Vinificazione: Le uve, raccolte di notte, nella prima decade di Agosto, vengono sottoposte a pigiatura soffice. Svolta la fermentazione alcolica a temperatura controllata, il vino affina in vasca per alcuni mesi e almeno tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Descrizione: Vino di notevole spessore olfattivo e gustativo. I profumi si aprono su note di frutta esotica (ananas, mela, banana) in un contesto elegantemente minerale. Bocca splendida, equilibrata, di grande spessore.

Abbinamenti: Perfetto come vino da tutto pasto, può senz'altro abbinarsi con crostacei, primi piatti elaborati e tonno in varie preparazioni.

Due Ricette: Pasta con le sarde o con broccoli, pomodori, uvetta e pinoli. Trancio di branzino all'odore di aglio e cipolla.

Come servirlo: In calici slanciati e di buona ampiezza, può essere stappato al momento, ottimo a 10-12°C.

Curiosità: Gabriella 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. Questo vino nasce con la DOC Contessa Entellina nel 1994.

