

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Donnafugata

NOME DEL VINO
Donnafugata La Fuga

DENOMINAZIONE
Sicilia Contessa Entellina
Chardonnay

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Sicilia

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Contessa Entellina (PA) Sicilia

VINIFICAZIONE
la fermentazione è svolta in acciaio
alla temperatura di 15-16°C.

AFFINAMENTO
affina in vasca, sul feccino nobile,
per cinque mesi e almeno tre mesi
in bottiglia prima di essere
commercializzato.

VITIGNO/I
100% Chardonnay

ALLEVAMENTO
Controspalliera

ESPOSIZIONE
Sud-Occidentale

ALTITUDINE
da 200 a 300 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
suoli franco-argillosi a reazione sub-
alcalina

EPOCA DI VENDEMMIA
prima e seconda decade di agosto

ETTARI VITATI
16

RESA PER ETTARO
70-80 q.li per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Antonio Rallo, Antonino Santoro e
Pietro Russo con la collaborazione
di Stefano Valla

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA
10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
120.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
6321T