



LA FUGA DONNAFUGATA

La Fuga prende vita nei vigneti dell'azienda Donnafugata, siti nella tenuta di Contessa Entellina. Come quasi tutti i prodotti anche La Fuga mostra un'etichetta molto artistica, che vuole rappresentare il movimento, la solarità e la terra da cui proviene.

Viene prodotto esclusivamente con uve Chardonnay, vendemmiate in notturna dalla seconda decade di agosto. Dopo una fermentazione a temperatura controllata in acciaio, il vino affina in vasca, sul feccino nobile, per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento.

La Fuga si presenta con un giallo paglierino brillante, con aromi fragranti di ananas e frutta a polpa bianca, arricchiti da sentori di macchia mediterranea e timo molto eleganti. In bocca risulta vibrante, grazie ad un'ottima acidità e una vena sapida molto interessante.

Perfetto con crostacei e primi piatti a base di pesce, è spettacolare con il tonno, in varie preparazioni, e il sushi.



PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO

2012

