



Chiarandà 2010

Ein Chardonnay mit mediterraner Seele, elegant und langlebig

Kollektion Mediterrane Eleganz:

Raffinierte Interpretationen des Terroirs

Der Chiarandà 2010 zeigt sich in einem Goldgelb und bestätigt sich als Wein mit großartiger Persönlichkeit und Eleganz. Er bietet ein umfangreiches Duftbouquet mit Noten der mediterranen Macchia und Kräutern, verbunden mit den Noten von Obst mit gelbem Fruchtfleisch und einem Hauch Vanille. Im Geschmack ist er umfangreich und entspricht perfekt seinem Duft, in Kombination mit einer angenehm mineralischen Note; er schließt mit einer langen und frischen Persistenz ab. Ein bedeutender, mediterraner Weißwein mit großartigem Ausbaupotential.

Bezeichnung: Contessa Entellina Chardonnay DOP

Rebsorte: Chardonnay

Produktionsgebiet: Contessa Entellina Weinberge, Olivenhaine und Kellereien

meteorologischer Jahrgang: Kurzinformation: Der Jahrgang 2010 war ein bisschen niederschlagsreicher und kühler; leicht geringere Menge als der Durchschnitt; hohe Qualität dank der akkuraten Pflege des Weinbergs, die es möglich gemacht hat, gesunde und reife Trauben und eine deutliche Feinheit "in das Glas zu bringen"; der Anthilia 2010 ist fruchtig und mineralisch. Ein sehr ausgewogener Weißwein.

Ernte: Lese per Hand mit Ablage der Trauben in Kisten mit sorgfältiger Auslese der Trauben am Weinberg.

Ertrag pro hektar: 5 – 6 t

Vinifikation: Die Gärung erfolgte in Stahl bei einer Temperatur von 15-16°C

Ausbau: 6 Monate in Tanks (50%) und in Barrriques und Tonneau - Fässern (50%) 24 Monate in der Flasche

Alkohol und analytische Daten: Alkoholgehalt: 13.5%, Säuregehalt insgesamt: 5.9 g/l, pH-Wert: 3.25

Lebensdauer: über 15 Jahre

Erster Jahrgang: 1992

Das Etikett: Im Jahr 1992 entsteht er als Chiarandà del Merlo und ist somit nach den zwei Weinbergen benannt, aus denen die Trauben für seine Produktion stammen. Nach 10 Jahren wird der Name auf Chiarandà vereinfacht und das Etikett wird durch eine Frauengestalt bereichert, die die Komplexität und Raffinesse verkörpert.

Zu Tisch: perfekt zu Hummer, Gemüsecremesuppen, geräuchertem Fisch und gebratenen Wachteln.