

Chiarandà 2019



Weingut Contessa Entellina: Der Ort, an dem Donnafugata entstanden ist.

Der Chiarandà 2019 ist ein Chardonnay mit mediterranem Charakter. Er bietet ein intensives Bouquet mit fruchtigen Noten (gelber Apfel und Birne), floralen und elegante Noten, die durch die lange Reifung verliehen werden. Am Gaumen ist er vollmundig, mit einer angenehmen, saftigen und mineralischen Textur. Ein persistenter Weißwein, reich an Nuancen und mit großem Alterungspotential.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina.

BEZEICHNUNG: Chardonnay Contessa Entellina DOC Sicilia

TRAUBEN: Chardonnay.

BÖDEN & KLIMA: Höhe zwischen 200 und 300 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer charakterisiert durch starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG: Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 8 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 5.000 – 6.000 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von 5 – 6 t/ha.

JAHRGANG In Contessa Entellina im Herzen Westsiziliens ist der Jahrgang **2019** weniger niederschlagsreich gewesen, mit 546 mm Niederschlag im Vergleich zu den durchschnittlichen 645 mm*. Der Großteil der Niederschläge konzentrierte sich auf den Winter und auf das Frühjahr, während der Sommer ziemlich trocken war. Die akkurate Durchführung der landwirtschaftlichen Praktiken, von dem Schnitt bis zu den Ausdünnungen und den

unterschiedlichen Weinlese-Zeiten, hat es möglich gemacht, gesunde und reife Trauben hervorzubringen. *Die Niederschlagsmengen wurden von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst; es werden die Niederschläge ab dem 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres in Betracht gezogen; der Durchschnitt wird ab der Weinlese 2003 berechnet.

WEINLESE: Manuelle Lese in Kisten mit aufmerksamer Auslese der Trauben am Weinberg. Der zur Produktion des Chiarandà bestimmte Chardonnay wurde in der zweiten Augushälfte gelesen.

WEINBEREITUNG: Die Gärung erfolgte in Stahl bei einer Temperatur von 16-17°C. Ausbau 8 Monate auf den Hefen, teilweise in französischer Eiche (65% in Barriquefässern erster und zweiter Belegung) und teilweise in kleinen Zement-Tanks (35%); dann Ausbau in der Flasche für circa 22 Monate.

ANALYTISCHE DATEN: Alkohol 13,48% vol., Säuregehalt insgesamt 5,4 g/l., pH-Wert: 3,27

DEGUSTATIONSMERKMALE (15/03/2022): Strohgelb, bietet dieser Wein ein intensives Bouquet mit fruchtigen Noten (gelber Apfel und Birne), floralen Nuancen (Ginster) und elegante Noten durch die lange Reifung (Haselnüsse und Heu). Am Gaumen ist er vollmundig, mit einer angenehmen, saftigen und mineralischen Textur. Ein persistenter Weißwein, reich an Nuancen und mit großem Alterungspotential.

LEBENSDAUER: langes Reifepotential, über 15 Jahre.

ESSEN & WEIN: perfekt zu Fischgerichten, auch geräucherten sowie hellem Fleisch. Lecker zu Risotto und mittlereiftem Käse. Er sollte in hohen Gläsern mit weitem Kelch serviert werden. Er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, ansonsten 30 Minuten vorher. Optimal bei einer Temperatur zwischen 11 - 13°C.

KOLLEKTION MEDITERRANE ELEGANZ: Raffinierte Interpretationen des Terroirs **FÜR DEN WUNSCH:** eine raffinierte Sinneserfahrung zu machen. Die Leidenschaft für elegante und langlebige Weine zu teilen. Einen Moment wahrer Schönheit zu erleben.

DIALOG MIT DER KUNST: 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.

ERSTER JAHRGANG: 1992.