



## Chiarandà 2006

Ein Chardonnay mit mediterraner Seele, elegant und langlebig

### Kollektion Mediterrane Eleganz:

Raffinierte Interpretationen des Terroirs

*Chiarandà 2006, ein Wein mit Persönlichkeit und Eleganz, schafft es, Kraft und Lieblichkeit zu verbinden. Aromen von reifem gelbem Obst (Apfel), gefolgt von Pfirsich und Vanille, die mit dem Duft von Erdnussbutter verschmelzen. Im Geschmack ist er rund und einnehmend. Ein Wein mit beachtlicher Struktur und perfektem Gleichgewicht zwischen Säure und Würze.*

**Bezeichnung:** Contessa Entellina DOP

**Rebsorte:** Chardonnay, Ansonica

**Produktionsgebiet:** Contessa Entellina Weinberge, Olivenhaine und Kellereien

**meteorologischer Jahrgang:** Der Jahrgang 2006 war im Frühjahr von reichlichen Niederschlägen im Vergleich zum saisonalen Durchschnitt gekennzeichnet. Die Weinlese hat am 22. August auf Contessa Entellina begonnen. Unter den autochthonen Rebsorten hat die Nero d'Avola dieses Jahr die besten Klimabedingungen gehabt, die die Frucht perfekt zum Ausdruck gebracht haben.

**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%) 6 Monate in der Flasche

**Alkohol und analytische Daten:** Alkoholgehalt: 13.87%, Säuregehalt insgesamt: 6.10 g/l, pH-Wert: 3.44

**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.