



Chiarandà 2008

Ein Chardonnay mit mediterraner Seele, elegant und langlebig

Kollektion Mediterrane Eleganz:

Raffinierte Interpretationen des Terroirs

Der Chiarandà 2008 zeigt sich in einem Goldgelb mit glänzendem Schimmer; im Duft wird die fruchtige Note (Apfel und reifer Pfirsich) mit den Noten der mediterranen Macchia gut vermischt. Im Geschmack ist er sehr lang, in dem sich Cremigkeit und Säuregehalt vermischen. Ein aristokratischer 2008, der dem Ruf dieses Weins gerecht wird, der den Spitzenwein des Unternehmens darstellt.

Bezeichnung: Contessa Entellina DOP

Rebsorte: Chardonnay, Ansonica

Produktionsgebiet: Contessa Entellina Weinberge, Olivenhaine und Kellereien

meteorologischer Jahrgang: Kurzinformation: Im Jahrgang 2008 lagen die Temperaturen leicht über den saisonalen Werten, aber ohne übermäßige Spitzenwerte und mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Ein insgesamt sehr ausgewogener Jahrgang, der von einer schrittweisen und konstanten Reifung der Trauben gekennzeichnet ist.

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 Barriques und Tonneau - Fässern (50%) 24 Monate in der Flasche

Alkohol und analytische Daten: Alkoholgehalt: 13.15%, Säuregehalt insgesamt: 6.1 g/l, pH-Wert: 3.3

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.