

DONNAFUGATA®

Chiarandà 2020



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

Der Chiarandà 2020 ist ein Chardonnay mit mediterranem Charakter. Er hat ein intensives Bouquet mit Zitrusaromen, floralen und eleganten Noten, die durch lange Reife entstehen. Am Gaumen ist er vollmundig, mit einer angenehmen, saftigen und mineralischen Textur. Ein langer, facettenreicher Weißwein mit großem Reifepotenzial.

PRODUKTIONSGBIET: Südwest-Sizilien, Gut von Contessa Entellina

BEZEICHNUNG: Chardonnay Contessa Entellina DOC Sicilia

REBSORTEN: Chardonnay

BÖDEN & KLIMA: Hügellagen zwischen 200 und 400 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert 7,5 bis 7,9), nährstoffreich (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink), mit einem Kalkanteil von 20 bis 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG: Kordonenerziehung mit Zapfenschnitt; pro Pflanze werden 3 bis 4 Zapfen mit jeweils 2 Augen angeschnitten; Pflanzdichte 5.000 bis 6.000 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 5.000 bis 6.000 kg/ha.

JAHRGANG In Contessa Entellina war der Jahrgang **2020** mit 437 mm weniger niederschlagsreich im Vergleich zu den durchschnittlichen Niederschlägen (647 mm*). Der Großteil konzentrierte sich auf den Winter und das Frühjahr, während der Sommer ziemlich trocken verlief. Dank der akkuraten Weinbergsarbeit – vom Rebschnitt bis hin zum Ausdünnen und den unterschiedlichen Lesedurchgängen – konnten gesunde und reife Trauben geerntet werden. Im Vergleich zum Durchschnitt der vergangenen Jahre fiel die Produktion etwas geringer aus und die Lese begann 5 bis 10 Tage früher. Die Weine des Jahrgangs 2020 zeichnen sich durch gute aromatische Intensität und eine ausgezeichnete

Säurestruktur aus. *Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens, erhoben; gemessen werden die Niederschläge vom 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres; die Daten werden ab der Weinlese 2003 erhoben.

WEINLESE: Manuelle Lese in Kisten mit sorgfältiger Selektion der Trauben im Weinberg. Der Chardonnay für den Chiarandà wurde im August gelesen.

WEINBEREITUNG: Gärung erfolgte zum Großteil in Barriques aus französischer Eiche bei 16 bis 18 °C, ein kleinerer Teil wurde im Stahltank und Zement fermentiert. Der Ausbau erfolgte 8 Monate lang auf der Feinhefe, anschließend reifte der Wein für ca. 18 Monate in der Flasche.

ANALYSEDATEN: Alkohol 13,79 % Vol., Gesamtsäure 5,2 g/l., pH-Wert: 3,32

VERKOSTUNGSNOTIZ (03/11/2022): Strohgelbe Farbe und intensives Bouquet mit Zitrusaromen (Zitronenschale, Ingwer), gefolgt von floralen Noten wie Ginster und Noten von gerösteten Haselnüssen und Vanille, die von der langen Reife kommen. Am Gaumen ist er vollmundig, mit einer angenehmen, saftigen und mineralischen Textur. Ein langer, facettenreicher Weißwein mit großem Reifepotenzial.

TRINKEMPFEHLUNG: großes Reifepotenzial, 15 Jahre und mehr.

FOODPAIRING: Er harmoniert perfekt zu Fischgerichten, auch geräuchertem und hellem Fleisch. Wunderbar zu Risotto und mittelreifem Käse. Er sollte in hohen Gläsern mit weitem Kelch ausgeschenkt werden. Er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, ansonsten 30 Minuten vorher. Optimal bei einer Temperatur zwischen 11 bis 13 °C.

KOLLEKTION MEDITERRANE ELEGANZ: Raffinierte Interpretationen des Terroirs

FÜR DEN WUNSCH: Eine besondere Sinneserfahrung zu machen. Die Leidenschaft für elegante und langlebige Weine mit anderen 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 ergänzt, die Komplexität und Raffinesse verkörpert.

ERSTER JAHRGANG: 1992.