

DONNAFUGATA®

Chiarandà 2018

Kollektion *Mediterrane Eleganz*: Raffinierte Interpretationen des Terroirs

Der Chiarandà 2018 ist ein Chardonnay mit mediterranem Charakter. Er bietet 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.



BEZEICHNUNG: Chardonnay Contessa Entellina DOC Sicilia

TRAUBEN: Chardonnay.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina.

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: Spalierziehung 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 Westsiziens, war nach zwei ziemlich trockenen Jahrgängen das Jahr **2018** niederschlagsreicher, mit 743 mm Niederschlag im Vergleich zu den durchschnittlichen 667 mm*. Die Niederschläge haben sich vor allem auf das Frühjahr konzentriert, während es im Sommer nur in einigen Teilen des Anbaugebiets von Donnafugata intensive Regenfälle gab. Die mit Sorgfalt durchgeführten landwirtschaftlichen Praktiken, vom Schnitt bis zu den Ausdünnungen und der Wahl des richtigen Erntezeitpunkts, haben es möglich gemacht, gesunde und reife Trauben hervorzubringen. Die Weinlese stand so im Einklang mit

den Qualitätszielen des Unternehmens, die auf kleine, hochwertige Produktionen abzielen.* Die Niederschlagsmengen werden vom 1. Oktober bis zum 30. September des nachfolgenden Jahres berechnet; der Durchschnitt der Niederschläge wird ab der Weinlese 2013 berechnet und wird von dem SIAS, Agrarmeteorologischer Informationsservice Siziliens erfasst.

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 14 Monate.

ANALYTISCHE DATEN: Alkohol 13,02% vol., Säuregehalt insgesamt 5,6 g/l., pH-Wert: 3,23

DEGUSTATIONSMERKMALE (15/09/2020): 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 mittelgereiftem 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.

FÜR DEN WUNSCH NACH: Eine große Erfahrung der Sinne erleben. Teile deinen guten Geschmack und deine Kultur. Ein glamouröser Moment. Genieße die Schönheit.

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.