

Tenuta
Contessa Entellina

Chiarandà 2020

Chardonnay Contessa Entellina Doc

Un vino Chardonnay dall'animo mediterraneo, Chiarandà 2020 offre un intenso bouquet con note agrumate, floreali ed eleganti sentori dati dal lungo affinamento. In bocca è ampio e strutturato, con una piacevole trama sapida e minerale. Un bianco di lunga persistenza, ricco di sfumature e dal grande potenziale di invecchiamento.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina.

UVE

Chardonnay.

TERRENI E CLIMA

Altitudine da 200 a 300 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%.

Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 8 gemme per pianta. Densità di 5.000-6.000 piante per ettaro, con rese di circa 50-60 quintali per ettaro.

ANNATA

A Contessa Entellina nel cuore della Sicilia occidentale l'annata 2020 è stata meno piovosa, registrando 437 mm di pioggia rispetto alla media di 647 mm*. Buona parte delle precipitazioni si sono avute in inverno e primavera, mentre l'estate è stata abbastanza asciutta. L'accurata gestione delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ha permesso di avere uve perfettamente sane e mature. Complessivamente la quantità di uva prodotta è stata leggermente inferiore alle medie aziendali e la vendemmia si è svolta con un anticipo di 5-10 giorni. L'annata 2020 ha dato vini di buona intensità aromatica e ottima struttura acida.

**Media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2003 e rilevata a Contessa Entellina dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; in questo territorio, i dati pluviometrici si riferiscono all'annata agraria intesa dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo.*

VENDEMMIA

La raccolta manuale dello Chardonnay in cassette con attenta selezione delle uve in vigna si è svolta ad agosto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione si è svolta alla temperatura di 16-18°C prevalentemente in barrique di rovere francese e parte in vasche di cemento (e/o acciaio), e nelle stesse è seguito l'affinamento per 8 mesi, sul feccino nobile. L'affinamento è proseguito in bottiglia per almeno 18 mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino, offre un bouquet intenso e complesso con note agrumate (scorza di limone) e di zenzero, seguite da nuances floreali di ginestra; il bouquet presenta anche delicati sentori di nocciola tostata e vaniglia dati dal lungo affinamento. In bocca è ampio e strutturato, con una piacevole trama sapida e minerale. Un bianco di lunga persistenza, ricco di sfumature e dal grande potenziale di invecchiamento. (3/11/2022)

LONGEVITÀ

Oltre 15 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

Nasce nel 1992 come *Chiarandà del Merlo* dal nome dei due vigneti in cui si producono le uve destinate alla sua produzione. Il nome è stato poi semplificato in *Chiarandà* e l'etichetta si è arricchita di una presenza femminile che ne racconta la complessità e la raffinatezza.

A TAVOLA

Ideale con piatti di pesce, anche affumicati, e carni bianche; da provare con risotti, legumi e formaggi di media stagionatura. Servirlo in ampi calici di buona altezza. Ottimo a 11-13°C.

DATI ANALITICI

Alcol 13,79% vol, acidità totale 5,2 g/l, pH 3,32.

PRIMA ANNATA

1992.