

# DONNAFUGATA®

## Chiarandà 2009

*Il Chiarandà 2009 esordisce come Chardonnay in purezza: complesso, dalla sorprendente lunghezza, si conferma un importante bianco mediterraneo dal grande potenziale di invecchiamento*

**Tipologia:** Bianco - Contessa Entellina Chardonnay Dop.

**Uve:** Chardonnay.

**Zona di produzione:** Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina.

**Altitudine:** da 200 a 600 m s.l.m.

**Orografia:** collinare.

**Suoli:** franco-argillosi a reazione sub-alcina (pH da 7,5 a 8). Calcare totale da 20 a 35%. Ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).

### VIGNETO

**Allevamento e potatura:** contropalliera, con pali in legno e fili in acciaio; potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 8 gemme per ogni pianta.

**Densità impianto:** da 4.500 a 6.000 piante per ettaro.

**Rese per ettaro:** circa 40 q.li/ha.

**Annata:** rispetto ai valori stagionali quella del 2009 è stata un'annata un po' più piovosa, le temperature estive sono state un po' più alte ma senza picchi eccessivi e con ampie escursioni termiche giorno/notte. La vendemmia dello Chardonnay è iniziata il 10 di agosto. Al Chiarandà è stata destinata la selezione delle migliori uve: ne è risultato un vino di grande complessità ed eleganza.

### CANTINA

**Fermentazione:** in acciaio, a temperatura controllata.

**Affinamento:** 5-6 mesi sul feccino nobile, parte in rovere (barrique e tonneaux di Borgogna) e parte in piccole vasche di cemento; infine in bottiglia per circa 24 mesi.

**Dati analitici:** alcol 13,39 % vol., acidità totale 6,6 g/L., pH: 3,35.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Descrizione (12/4/2012):** al colore è giallo dorato; al naso privilegiano i sentori di macchia mediterranea in particolare la salvia, ben amalgamato a sentori di frutta a polpa gialla matura. In bocca si avverte grande mineralità e lunghezza, con leggero aroma di vaniglia e burro derivato da un uso sapiente del legno. Risultato di una selezione delle migliori uve di Chardonnay provenienti dai diversi appezzamenti appartenenti alla DOP Contessa Entellina, il Chiarandà 2009 diventa uno Chardonnay in purezza. Una scelta enologica in grado di leggere gli ottimi risultati espressi nel vigneto da questa nobile uva bianca, raggiunti grazie alla capacità dello staff tecnico che, attraverso una viticoltura mirata, ha saputo far esprimere al meglio l'interazione tra la varietà e i terroir su cui è coltivata. Un 2009 aristocratico, all'altezza della reputazione di questo vino, che è il top di gamma dell'azienda. **Longevità:** grande potenziale di invecchiamento, oltre 10 anni.

### VIVERE IL VINO

**Cibo & vino:** perfetto con pesce affumicato, primi piatti della cucina siciliana, pasta alla Norma, sformati di funghi, carni bianche salsate ed elaborate. Formaggi semistagionati. Servirlo in ampi calici di buona altezza, può essere stappato al momento, altrimenti 30 minuti prima. Ottimo a 11 - 13°C.

**Situazioni:** per occasioni importanti e formali, ve lo consigliamo per accompagnare un momento speciale, come il vostro pranzo di nozze.

**Arte e vino:** nasce nel 1992 come Chiarandà del Merlo dal nome dei due vigneti in cui si producono uve Ansonica e Chardonnay. Dopo 10 anni il nome si semplifica in Chiarandà e l'etichetta si arricchisce di una presenza femminile che ne racconta la complessità e la raffinatezza. **Prima annata:** 1992.

