

Chiarandà 2017

Collezione *Eleganza Mediterranea*: raffinate interpretazioni del terroir.

Chardonnay dall'animo mediterraneo, Chiarandà 2017 offre un bouquet complesso con note di pesca gialla e fiori di campo, unite ad eleganti sentori dati dal lungo affinamento. Un bianco di lunga persistenza, ricco di sfumature e dal grande potenziale di invecchiamento.



DENOMINAZIONE: Chardonnay Contessa Entellina DOC Sicilia.

UVE: Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina.

TERRENI E CLIMA: altitudine da 200 a 600 m s.l.m; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alkalina (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/ettaro, con rese di circa 50 -60 q.li/ha.

ANNATA: nell'annata 2017 si sono registrati **555 mm* di pioggia**, un dato che si colloca un po' sotto la media di 662 mm**. Le piogge si sono concentrate prevalentemente in autunno ed in inverno e pertanto, nei mesi di giugno e luglio, si sono effettuate irrigazioni di soccorso; le vigne hanno così potuto completare il ciclo vegeto-produttivo in modo regolare. Le **temperature**, in particolare tra luglio ed agosto, sono state superiori alle medie stagionali e ciò ha determinato un anticipo di 1-2 settimane delle epoche di maturazione di tutte le varietà coltivate. Nonostante i picchi delle temperature massime, in questo periodo dell'estate, le buone **escursioni termiche** tra il giorno e la notte hanno dato uve sane e con un'ottima maturazione aromatica e fenolica. *A Contessa Entellina i dati pluviometrici di ogni annata sono calcolati dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo e sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; **media calcolata dalla vendemmia 2003 a quella del 2017.

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. Lo Chardonnay destinato alla produzione del Chiarandà è stato raccolto nella prima decade di agosto.

VINIFICAZIONE: la fermentazione è svolta in acciaio alla temperatura di 16-17°C. Affinamento 8 mesi sul feccino nobile, parte in rovere (65%, barrique di primo e secondo passaggio) e parte in vasche di cemento (35%); infine in bottiglia per almeno 14 mesi.

DATI ANALITICI: alcol 13,35 % vol., acidità totale 5,4 g/l., pH: 3,27

NOTE DI DEGUSTAZIONE (2/7/2019): dal colore giallo paglierino, offre un bouquet complesso con note di frutta a polpa gialla (pesca), fiori di campo (ginestra) ed eleganti sentori dati dal lungo affinamento (nocciole e burro). 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.

LONGEVITÀ: oltre 15 anni.

CIBO & VINO: 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.

DIALOGO CON L'ARTE nasce nel 1992 come Chiarandà del Merlo dal nome dei due vigneti in cui si producono le uve destinate alla sua produzione. 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.

QUANDO DESIDERI: vivere un'esperienza sensoriale ricercata. Condividere la tua passione per vini eleganti e longevi. Vivere un momento di vera bellezza.

PRIMA ANNATA: 1992.