



## Chiarandà 2001

**Chardonnay dall'anima mediterranea, elegante e  
longevo**

**Collezione Eleganza mediterranea:**  
Raffinate interpretazioni del terroir

*Chiarandà del Merlo 2001 è un vino di personalità ed eleganza, che riesce ad unire potenza e soavità. Profumi di frutta gialla matura, sovrana la mela gialla, e poi note di pesca e vaniglia dolce fuse al burro di arachidi. Al gusto mostra rotondità e sfericità avvolgenti. Vino dall'importante struttura che risulta perfettamente bilanciata da acidità e sapidità.*

**Denominazione:** Contessa Entellina Doc

**Varietà:** Chardonnay, Ansonica

**Zona di produzione:** Sicilia Sud Occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi

**Annata meteorologica:** A Contessa Entellina abbiamo avuto un inverno mite, poco piovoso e temperature estive alte ma senza eccessi.

**Raccolta:** Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna.

**Resa per ettaro:** 50-60 q

**Vinificazione:** Fermentazione svolta in acciaio alla temperatura di 15-16°C.

**Affinamento:** 6 mesi in barrique 6 mesi in bottiglia

**Alcool e dati analitici:** alcol: 14.58%, acidità totale: 3.52 g/l, pH: 4.7

**Longevità:** Oltre 15 anni

**Prima annata:** 1992

**L'etichetta:** Come in molte etichette dei vini bianchi di Donnafugata, la protagonista è una donna con gli occhi incantevolmente chiusi. Nell'illustrazione del Chiarandà la figura femminile, posta sul piedistallo, si arricchisce di decorazioni geometriche e naturalistiche che ne accentuano levità ed ariosità. Un'immagine in cui tutto parla di Sicilia. I capelli scuri che incorniciano il volto della nobildonna, le girandole ed i ramage della più raffinata arte orafa siciliana, il fico d'india e la palma della natura e della ceramica, il grappolo dorato dello Chardonnay. Un'immagine complessa ed elegante specchio del vino-gioiello di Donnafugata.

**A tavola:** Perfetto con aragosta, vellutata di verdure, pesci affumicati e quaglie arrosto.