



Chiarandà 2003

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

Collezione Eleganza mediterranea:
Raffinate interpretazioni del terroir

Chiarandà 2003 è un vino di personalità ed eleganza, che unisce 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 metereologica: Dopo 3 anni caratterizzati da siccità, in Sicilia l'inverno 2002-2003 è stato contraddistinto da piovosità nella media siciliana (670 mm dal 1 Ottobre 2002 al 30 settembre 2003).

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

Alcol e dati analitici: alcol: 14.37%, acidità totale: 3.48 g/l, pH: 5.8

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.