



Chiarandà 2004

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

Collezione Eleganza mediterranea:

Raffinate interpretazioni del terroir

Chiarandà 2004 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 meteorologica: A Contessa Entellina l'annata è stata tardiva, con un inverno ed una primavera particolarmente piovosi e un'estate dalle temperature più miti.

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 vasca (30%) e in barrique (70%) 6 mesi in bottiglia

Alcool e dati analitici: alcol: 14.08%, acidità totale: 3.45 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.