

Tenuta
Contessa Entellina

Opera Unica 2018

Chardonnay Contessa Entellina Doc

E' una piccola produzione di pregio, di sole 6./74 bottiglie, frutto di condizioni climatiche insolite e del lavoro del tempo. Ha un profilo organolettico che non ti aspetti: dal bouquet ampio e maturo, in bocca, sorprende come vino bianco secco, dalla spiccata acidità e dal finale sapido. Un vino con tantissimi tasselli che compongono un mosaico di armonia ed eleganza e che si esalta nell'abbinamento col cibo. Un vino da collezione.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina.

UVE

Chardonnay.

TERRENI E CLIMA

Altitudine 140 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH 7,2) ricchi in elementi nutritivi e calcare totale 11%. Inverni miti; estati generalmente asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 8 gemme per pianta. Densità di 4.500 piante per ettaro, con rese di circa 40 quintali per ettaro.

ANNATA

L'annata 2018 è stata più piovosa, con 743 mm di pioggia rispetto alla media di 662 mm*. Buona parte delle precipitazioni si sono avute in primavera e poi, a cavallo di Ferragosto, si sono registrate in alcuni vigneti della Tenuta, insolite ed intense piogge che hanno fatto registrare ben 138 mm di precipitazioni in pochi giorni. Queste piogge hanno reso impossibile la vendemmia del vigneto di Chardonnay costeggiato dal torrente Senore, in Contrada Mazzaporro, che si sarebbe dovuta svolgere in quel periodo. Tornati nel vigneto nei giorni successivi, gli agronomi hanno fatto una singolare scoperta: le uve erano state infavate dalla forma nobile della botrytis cinerea, favorita dalle particolari condizioni climatiche di temperatura e umidità. Si è deciso allora di vinificare quelle uve così particolari separatamente, per produrre un vino sorprendente.

**Media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2003 e rilevata a Contessa Entellina dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; in questo territorio, i dati pluviometrici si riferiscono all'annata agraria intesa dal 1° ottobre al 30 settembre dell'anno successivo.*

VENDEMMIA

La raccolta manuale, in cassette, si è svolta l'1 ed il 3 Settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Per la ricchezza delle uve, la fermentazione si è svolta alla temperatura di 18-20 °C e si è prolungata per 12-14 giorni; l'affinamento per 9 mesi in vasca e per oltre 4 anni in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo con riflessi dorati e ramati, ha un profilo organolettico particolarissimo e sorprendente. Al naso presenta un bouquet straordinariamente ampio che sa di frutta a polpa gialla matura, agrumi canditi, zafferano, zenzero, miele di castagno e cera d'api; in bocca *Opera Unica* sorprende e conquista come vino secco, dalla spiccata acidità e dal finale sapido. Un vino ricco di estratti, di grande spessore, profondità e persistenza, con tantissimi tasselli che alla fine compongono un mosaico di armonia ed eleganza. (4/3/2024)

LONGEVITÀ

Dato il suo lungo affinamento, *Opera Unica* è un vino che è già pronto a regalare grandi emozioni. Inoltre, per la sua importante struttura, ha un notevole potenziale di invecchiamento che può rendere felici i collezionisti.

ETICHETTE D'AUTORE

Una nuova etichetta dell'artista Stefano Vitale racconta la personalità sorprendente ed elegante di *Opera Unica*. Protagonista è una donna misteriosamente avvolta da un mantello-mosaico ricco di colori, forme e decori che simboleggiano le tantissime sfumature organolettiche di questo vino. *Opera Unica* è nel calice che lei custodisce come un bene prezioso. Il nome richiama una piccola riserva di famiglia commercializzata 30 anni fa. Adesso questo nome ritorna per celebrare un altro vino davvero unico e irripetibile, per le condizioni climatiche da cui è nato e per le caratteristiche che lo contraddistinguono.

ATAVOLA

Vino che si esalta nell'abbinamento con il cibo. Ideale con sushi, pietanze della cucina asiatica a prevalente gusto umami, piatti a base di funghi, carni bianche. Da provare anche con bottarga e formaggi semi-stagionati. Per poterne apprezzare al meglio la ricchezza organolettica, non va servito troppo freddo, ma a 12-14 °C

DATI ANALITICI

Alcol 14% vol., acidità totale 7,2 g/l., pH: 3,75.