

DONNAFUGATA®

Chiarandà 2008

Tipologia: Contessa Entellina Doc Bianco.

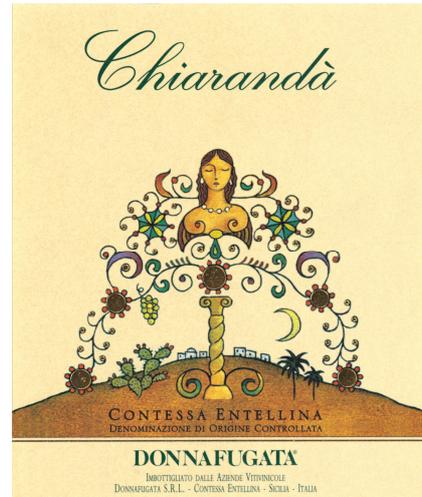
Uve: blend alla pari di Chardonnay e Ansonica.

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale,
Tenuta di Contessa Entellina.

Altitudine: da 200 a 600 m s.l.m.

Orografia: collinare.

Suoli: franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 8).
Calcare totale da 20 a 35%. Ricchi in elementi nutritivi
(potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).



VIGNETO

Allevamento e potatura: contropalliera, con pali in legno e fili in acciaio; potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 8 gemme per ogni pianta.

Densità impianto: da 4.500 a 6.000 piante per ettaro.

Rese per ettaro: circa 40 q.li/ha.

Annata: rispetto ai valori stagionali quella del 2008 è stata un'annata un po' meno piovosa, le temperature sono state un po' più alte ma senza picchi eccessivi e con ampie escursioni termiche giorno/notte. La vendemmia dello Chardonnay è iniziata ad agosto, quella dell'Ansonica un mese dopo. Al Chiarandà è stata destinata la selezione delle migliori uve: ne è risultato un vino di grande complessità ed eleganza.

CANTINA

Fermentazione: in acciaio, a temperatura controllata.

Affinamento: 5-6 mesi sul feccino nobile, parte in rovere (barrique e tonneaux di Borgogna) e parte in piccole vasche di cemento; infine in bottiglia per circa 24 mesi.

Dati analitici: alcol 13,15 % vol., acidità totale 6,1 g/l., pH: 3,30.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Descrizione (1/6/2011): al colore è giallo dorato, attraversato da bagliori di brillantezza; al naso, il fruttato (mela e pesca matura) è ben amalgamato a macchia mediterranea. In bocca è lunghissimo, con cremosità e acidità ad inseguirsi. Un 2008 aristocratico, all'altezza della reputazione di questo vino, che è il top di gamma dell'azienda.

Longevità: grande potenziale di invecchiamento, oltre 10 anni.

VIVERE IL VINO

Cibo & vino: perfetto con pesce affumicato, primi piatti della cucina siciliana, pasta alla Norma, sfornati di funghi, carni bianche salsate ed elaborate. Formaggi semistagionati. Servirlo in ampi calici di buona altezza, può essere stappato al momento, altrimenti 30 minuti prima. Ottimo a 11 - 13°C.

Situazioni: per occasioni importanti e formali, ve lo consigliamo per accompagnare un momento speciale, come il vostro pranzo di nozze.

Arte e vino: nasce nel 1992 come Chiarandà del Merlo dal nome dei due vigneti in cui si producono uve Ansonica e Chardonnay. 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.

Prima annata: 1992.