

Chiarandà 2010

Il Chiarandà 2010, si conferma un vino di grande personalità ed eleganza: uno Chardonnay in purezza dal bouquet ampio e fragrante in cui spiccano note di macchia mediterranea e frutta a polpa gialla.

Tipologia: Bianco - Contessa Entellina Chardonnay Dop.

Uve: Chardonnay.

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-alcina (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: contro-spalliera, con pali in legno e fili in acciaio; potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 8 gemme per ogni pianta.

Densità impianto: da 5.000 a 6.000 piante per ettaro.

Rese per ettaro: circa 50 q.li/ha.

Annata: l'annata 2010 è stata un po' più piovosa e fresca e grazie alla scrupolosa conduzione del vigneto ha consentito di "portare nel bicchiere" una spiccata finezza aromatica; la vendemmia dello Chardonnay, con un ritardo di maturazione di pochi giorni rispetto alla media, è iniziata il 20 di agosto. 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 13,50 % vol., acidità totale 5,9 g/l., pH: 3,25.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Descrizione (23/07/2013): di colore giallo dorato il Chiarandà 2010 si conferma un vino di grande personalità ed eleganza. Al naso offre un bouquet ampio e fragrante con note di macchia mediterranea ed erbe aromatiche, unite a sentori di frutta a polpa gialla ed un tocco di vaniglia. In bocca è ampio con una perfetta corrispondenza gusto olfattiva a cui si unisce una piacevole vena minerale; chiude con una lunga e fresca persistenza. Un importante bianco mediterraneo dal grande potenziale di invecchiamento

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, sformati di funghi, carni bianche salsate ed elaborate. Formaggi semi-stagionati. 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.

