

## Chiarandà 2011

*Il Chiarandà 2011, si conferma un vino di grande personalità ed eleganza: uno Chardonnay in purezza, dal bouquet ampio e fragrante in cui alle classiche note di frutta a polpa gialla si uniscono note speziate (pepe grigio e vaniglia) e di erbe aromatiche (salvia)*

**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-alcalina (pH da 7,5 a 7,9). 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:** con temperature fresche e piogge concentrate in primavera, l'annata 2011 si è conclusa complessivamente meno piovosa, con rese leggermente inferiori alla norma. La vendemmia dello Chardonnay destinata al Chiarandà è iniziata nella seconda metà di Agosto. Le uve, sane e mature hanno permesso di "portare nel bicchiere" un bouquet ricco di profumi e una spiccata 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 13,90 % vol., acidità totale 6 g/l., pH: 3,34.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Descrizione (29/10/2014):** Chiarandà 2011 si presenta di colore giallo dorato. Il naso si caratterizza per un bouquet ampio e variegato: la base è quella dei frutti a polpa gialla a cui si uniscono delicati sentori di fiori bianchi, completata da note speziate (vaniglia e pepe grigio) e di erbe aromatiche (salvia). In bocca è lungo e persistente, con una perfetta corrispondenza gusto olfattiva vivacizzata da una fresca nota sapida e minerale. Un bianco di grande personalità ed eleganza, 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 le uve destinate alla sua produzione. 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.

