

Chiarandà 2012



Collezione Eleganza Mediterranea: Grandi vini da vitigni internazionali dal carattere mediterraneo.

Chiarandà 2012, si conferma un vino di grande eleganza: dal bouquet fragrante e complesso con sentori di fiori bianchi, frutta secca e note minerali. Un importante Chardonnay mediterraneo, dal grande potenziale di invecchiamento.

DENOMINAZIONE: Bianco - Contessa Entellina Chardonnay Dop

UVE: Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina.

TERRENI: 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) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%.

VIGNETO: allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 8 gemme per pianta. Densità di 5.000 - 6.000 piante/ettaro, con rese di circa 50 q.li/ha (0,9 kg per pianta).

ANNATA 2012: è stata un'annata un po' più calda rispetto alle medie stagionali, anche se caratterizzata da un andamento climatico regolare. Con piogge concentrate in primavera, il 2012 si è rivelato complessivamente meno piovoso degli ultimi 10 anni (470 mm, dal 1 ottobre 2011 al 30 settembre 2012, contro una media di 660 mm), con rese leggermente inferiori.

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. Lo Chardonnay destinato alla produzione del Chiarandà è stato raccolto nella seconda metà di Agosto.

VINIFICAZIONE: la fermentazione è svolta in acciaio alla temperatura di 15-16°C. Affinamento 5-6 mesi sul feccino nobile, parte in rovere (barrique e tonneau di Borgogna, di primo e secondo passaggio) e parte in piccole vasche di cemento; infine in bottiglia per circa 36 mesi.

Dati analitici: alcol 13,89 % vol., acidità totale 6 g/l., pH: 3,34.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (28/11/2015): di colore giallo dorato il Chiarandà 2012 si conferma un vino di grande personalità ed eleganza. Al naso offre un bouquet ampio e fragrante dove a note di fiori bianchi (fiori di sambuco) si uniscono quelle della frutta secca (arachidi) e di pietra focaia. In bocca è lungo e persistente, con una perfetta corrispondenza gusto olfattiva vivacizzata da nota minerale. Un importante bianco mediterraneo dal grande potenziale di invecchiamento

LONGEVITÀ: oltre 15 anni.

CIBO & VINO: perfetto con aragosta, vellutata di verdure, pesci affumicati e quaglie arrosto. Servirlo in ampi calici di buona altezza, può essere stappato al momento, altrimenti 30 minuti prima. Ottimo a 11 - 13°C.

DIALOGO CON L'ARTE 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.

QUANDO DESIDERI: vivere un'esperienza sensoriale intensa. Dimostrare il tuo buon gusto e la tua cultura. Vivere un momento glamour. Goderti la bellezza.

RICONOSCIMENTI

95/100 (Chiarandà 2012) *VINOUS* (Antonio Galloni)

91/100 (Chiarandà 2012) *James Suckling*

91/100 (Chiarandà 2011) *Wine Spectator*

PRIMA ANNATA: 1992.