

Chiarandà 2013



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

Chiarandà 2013 si conferma un importante Chardonnay mediterraneo, dal bouquet ampio e fragrante in cui alle classiche note di frutta a polpa gialla si uniscono note speziate (pepe bianco e vaniglia) e di erbe aromatiche (rosmarino).

DENOMINAZIONE: Bianco – Sicilia Contessa Entellina DOC Chardonnay

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 2013: L'annata si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da un inverno mite, con buona piovosità (767,8 mm di precipitazioni contro una media degli ultimi 10 anni di 670 mm), a cui è seguita una primavera fresca, ventilata. A fine agosto alcune precipitazioni e un abbassamento delle temperature hanno permesso alle uve

bianche di conservare integro il frutto e la freschezza.

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 13,70 % vol., acidità totale 5,6 g/l., pH: 3,31

NOTE DI DEGUSTAZIONE (07/09/2016): di colore giallo dorato Chiarandà 2013 offre un bouquet fragrante e complesso, dove alle note fruttate di bergamotto e mela gialla, si uniscono quelle di erbe aromatiche (rosmarino) e di spezie (vaniglia e pepe bianco) su un fondo minerale. In bocca è sapido e fresco, con una perfetta corrispondenza gusto olfattiva. Chiude una lunga e appagante persistenza. 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

91/100 (Chiarandà 2012) *Wine Advocate*

90/100 (Chiarandà 2012) *Wine Spectator*

PRIMA ANNATA: 1992.