

Chiarandà 2016

Collezione *Eleganza Mediterranea*: raffinate interpretazioni del terroir.

Chardonnay dall'animo mediterraneo, Chiarandà 2016 offre un bouquet complesso con note fruttate e di erbe aromatiche, unite a sentori speziati e minerali. Un bianco complesso e avvolgente, dalla lunga e appagante persistenza e dal grande potenziale di invecchiamento.



DENOMINAZIONE: Contessa Entellina DOC Chardonnay Sicilia

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 -60 q.li/ha (0,9 kg per pianta).

ANNATA 2016: L'annata 2016 si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da una primavera mite e un'estate senza eccessivi picchi di calore, consentendo al vigneto di portare avanti in modo equilibrato il ciclo vegetativo. Complessivamente, dall'1 ottobre 2015 al 30 settembre 2016, si sono registrate precipitazioni per 590 mm, dato poco sotto le medie stagionali. La conduzione attenta del vigneto ha permesso di portare in cantina uve sane e ben mature, premessa di vini di qualità e longevi.

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 8 mesi sul feccino nobile, parte in rovere (65%, barrique di primo e secondo passaggio) e parte in piccole vasche di cemento (35%); infine in bottiglia per almeno 12 mesi.

DATI ANALITICI: alcol 13,70% vol., acidità totale 5,2 g/l., pH: 3,28

NOTE DI DEGUSTAZIONE (24/01/2018): Colore giallo paglierino, bouquet complesso ed elegante con note di frutta tropicale fresca, erbe di campo e nocciole tostate. In bocca è ampio e strutturato, con una piacevole trama sapida ed una lunga persistenza minerale. Un bianco complesso dalla lunga e appagante persistenza e 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 ricercata. Condividere la tua passione per vini eleganti e longevi. Vivere un momento di vera bellezza.

PRIMA ANNATA: 1992.