

# Chiarandà 2018

**Collezione *Eleganza Mediterranea*:** raffinate interpretazioni del terroir.

**Un Chardonnay dall'animo mediterraneo, Chiarandà 2018 offre un intenso bouquet con note fruttate (mela e pera) e floreali ed eleganti sentori terziari dati dal lungo affinamento (nocciole e fieno). In bocca è ampio e strutturato, con una piacevole trama sapida e minerale. Un bianco di lunga persistenza, ricco di sfumature e dal grande potenziale di invecchiamento.**



**DENOMINAZIONE:** Chardonnay Contessa Entellina Doc Sicilia.

**UVE:** Chardonnay.

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

**TERRENI E CLIMA:** altitudine da 200 a 300 m s.l.m; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alkalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

**VIGNETO:** allevamento a contropalliera 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.

**ANNATA:** a Contessa Entellina dopo due annate poco piovose, in quella del **2018** si sono registrati 743 mm di pioggia, un dato che si colloca sopra la media\* (667 mm) di questo territorio. Buona parte delle precipitazioni si sono distribuite in primavera; solo in alcuni appezzamenti vi sono state delle piogge intense in estate. La gestione integrata delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ispirata ad una viticoltura sostenibile, ha permesso di avere uve sane e ben mature. \*media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2003 e rilevata a Contessa Entellina dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; in questo territorio, i dati pluviometrici si riferiscono all'annata agraria intesa dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo.

**VENDEMMIA:** La raccolta manuale dello Chardonnay in cassette con attenta selezione delle uve in vigna è stato raccolto nella prima decade di agosto.

**VINIFICAZIONE:** la fermentazione è svolta in acciaio alla temperatura di 16-17°C. Affinamento 8 mesi sul feccino nobile, parte in rovere (65%, barrique di primo e secondo passaggio) e parte in vasche di cemento (35%); infine in bottiglia per almeno 16 mesi.

**DATI ANALITICI:** alcol 13,02 % vol., acidità totale 5,6 g/l., pH: 3,23

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (15/09/2020):** dal colore giallo paglierino, offre un bouquet intenso e complesso con note fruttate (mela gialla e pera), floreali (ginestra) ed eleganti sentori dati dal lungo affinamento (nocciole e fieno). In bocca è ampio e strutturato, con una piacevole trama sapida e minerale. Un bianco di lunga persistenza, ricco di sfumature e dal grande potenziale di invecchiamento.

**LONGEVITÀ:** oltre 15 anni.

**CIBO & VINO:** ideale con piatti di pesce, anche affumicati, e carni bianche; da provare con risotti, legumi e formaggi di media stagionatura. Servirlo in ampi calici di buona altezza. 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.