

Tenuta
Contessa Entellina

Chiarandà 2021

Chardonnay Contessa Entellina Doc

Un vino Chardonnay dall'animo mediterraneo, Chiarandà 2021 offre un intenso bouquet con note agrumate, di erbe aromatiche ed eleganti sentori dati dal lungo affinamento. 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.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina.

UVE

Chardonnay.

TERRENI E CLIMA

Altitudine da 200 a 300 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%. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 8 gemme per pianta. Densità di 5.000-6.000 piante per ettaro, con rese di circa 50-60 quintali per ettaro.

ANNATA

a Contessa Entellina nell'annata 2021 si sono registrati 615 mm di pioggia, poco meno dei 645 mm di media* di questo territorio: le precipitazioni si sono concentrate in inverno, in particolare nel mese di febbraio e marzo, mentre la primavera è stata asciutta; in questa stagione le delicate fasi di fioritura e allegagione si sono svolte regolarmente. A fine giugno si è registrato un rallentamento della fase vegetativa delle piante, compensato poi dagli abbassamenti di temperatura di luglio. Un'ondata di caldo nelle prime due settimane di agosto ha accelerato le maturazioni. L'intero ciclo vegeto-produttivo è stato accompagnato da un intenso e accurato lavoro in vigna e si è così concluso regolarmente. La quantità di uva prodotta è leggermente superiore al 2020 che - va ricordato - era stata sotto la media. La qualità è pienamente in linea con gli obiettivi aziendali, orientati a produzioni pregio.

**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 si è svolta nella prima metà di agosto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione si è svolta alla temperatura di 16-18°C prevalentemente in barrique di rovere francese e parte in vasche di cemento o acciaio, e nelle stesse è seguito l'affinamento per 7 mesi, sul feccino nobile. L'affinamento è proseguito in bottiglia per almeno 14 mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino, offre un bouquet intenso e complesso con note agrumate seguite da nuances di erbe aromatiche; il bouquet presenta anche delicati sentori di nocciola tostata e vaniglia dati dal lungo affinamento. 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. (05/06/2023)

LONGEVITÀ

Oltre 15 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

Nasce nel 1992 come *Chiarandà del Merlo* dal nome dei due vigneti in cui si producono le uve destinate alla sua produzione. Il nome è stato poi semplificato in *Chiarandà* e l'etichetta si è arricchita di una presenza femminile che ne racconta la complessità e la raffinatezza.

A TAVOLA

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.

DATI ANALITICI

Alcol 13,65% vol., acidità totale 5,4 g/l, pH 3,28.

PRIMA ANNATA

1992.