



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

Chiarandà il bianco dell'eccellenza Donnafugata

Dal 1992 ad oggi, un vino che cresce nella qualità e resta fedele al proprio territorio.

Quando nasce con la vendemmia 1992, è il **Chiarandà del Merlo** (dal nome dei due vigneti da cui è prodotto). Dopo dieci anni il nome si semplifica in **Chiarandà** e l'etichetta si arricchisce di una figura femminile che ne racconta la raffinatezza.

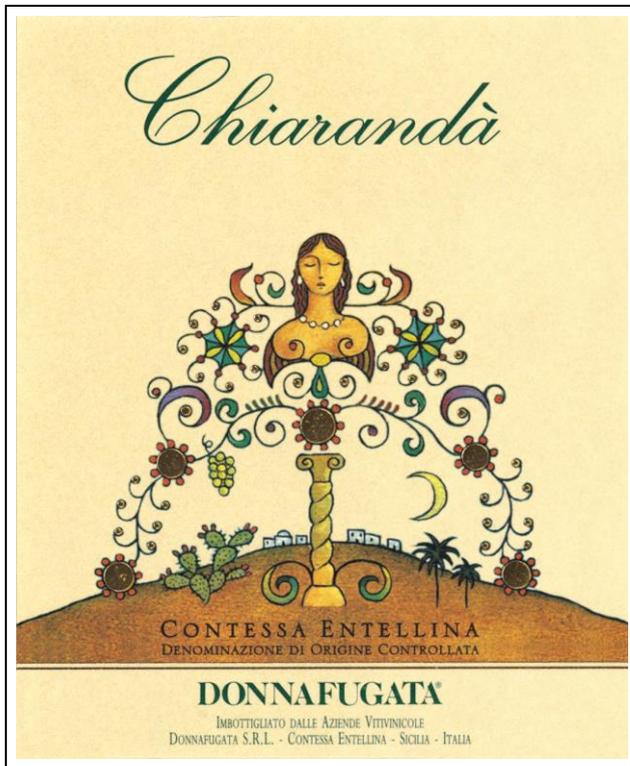
Da sempre è stato il bianco di punta prodotto da Donnafugata per esprimere al meglio il patrimonio viticolo del territorio di **Contessa Entellina**, nel cuore della Sicilia occidentale.

L'idea è stata quella di produrre un vino da apprezzare per la sua solarità e allo stesso tempo per la sua armonia, anche a livello internazionale. Due i vitigni scelti per il blend che resta ancora oggi sostanzialmente invariato: l'**Ansonica**, una varietà della tradizione siciliana, e lo **Chardonnay** che da molti anni ha dato eccellenti prove di sé in questo territorio.

Alla ricerca della qualità estrema, numerose sono state le **innovazioni** apportate, sia in vigna che in cantina, per un vino dell'importanza del Chiarandà.

Innovazione nella raccolta: dopo una prima sperimentazione avvenuta nell'agosto del 1998, dal 1999 Donnafugata adotta la **vendemmia notturna** dello Chardonnay. Una scelta tecnica che con l'ultima vendemmia ha celebrato il proprio decennale. Ad Agosto in Sicilia, lo Chardonnay è la prima varietà a giungere a maturazione. In pieno giorno le temperature sono elevate (talvolta superano i 35°C) con rischi di fermentazioni indesiderate nel trasporto delle uve dalla vigna alla cantina e di volatilizzazione degli aromi in fase di pressatura. Viceversa di notte la temperatura si riduce a 16-18°C e oltre a portare in cantina uve dal potenziale organolettico integro, l'azienda ottiene il 70% di risparmio energetico nel raffreddamento delle uve prima della pigiatura. La vendemmia notturna contribuisce così ad ottenere non solo un vino di maggiore finezza e complessità aromatica ma anche più rispettoso dell'ambiente.

Negli anni è pure notevolmente cresciuta la capacità di lettura dei **vigneti aziendali** e la padronanza nel gestire l'equilibrio vegeto-produttivo, con rese per pianta molto contenute (circa 0,8 kg per ceppo). Decisivo anche il monitoraggio dei processi di maturazione attraverso un numero elevatissimo di campionamenti e assaggi delle uve, con lo scopo di valutarne appieno la maturità fenolica, aromatica, zuccherina e l'acidità. Strettissima in questi casi la





DONNAFUGATA

collaborazione a Donnafugata tra agronomo ed enologo per decidere in base a parametri analitici e organolettici il **“cogli l’attimo” ideale per la raccolta** in ciascuna porzione di vigneto: ad agosto per lo Chardonnay e a settembre per l’Ansonica.

Per quanto riguarda la **vinificazione**, i mosti di Chardonnay e Ansonica ottenuti dalla pressatura soffice nella cantina di Contessa Entellina, sono poi fermentati nelle cantine storiche di Marsala, dove si completa il ciclo produttivo. Dal 2002 la **fermentazione alcolica** dei mosti candidati a diventare Chiarandà, non è stata più realizzata totalmente in rovere come si era fatto fino ad allora, ma parzialmente in **acciaio** soprattutto per valorizzare la componente “frutto”.

Con il passare del tempo, attraverso le degustazioni delle annate precedenti, si è potuto via via valutare il potenziale di evoluzione di questo vino e perfezionare anche la fase molto importante della **maturazione**. Si è per esempio deciso di far maturare in rovere non l’intera massa del Chiarandà, ma solo una parte. Dal 100% iniziale, si è così passati al 70% dell’annata 2003 e 2004, per arrivare – con l’annata 2005 – al 50% di vino che matura in **rovere**, mentre la restante parte matura in **piccole vasche di cemento**.

L’obiettivo è quello di utilizzare il rovere non per strutturare e connotare aromaticamente il vino, bensì per farlo evolvere in modo che possa esprimere tutto il suo potenziale.

Da questo punto di vista, lievemente più breve è diventata la **durata della maturazione in botte** che dai 6-8 mesi è scesa ai 4-6 mesi dell’annata 2007.

Nella stessa ottica si è ampliato il ventaglio di legni utilizzati, diversi per zona di origine, stagionatura e tostatura, nonché per la dimensione (sia barrique che tonneaux) e la tonnellerie. Ciò ha permesso di ottimizzare la scelta dei legni in funzione delle caratteristiche dei diversi cru, cioè dei vini ottenuti da specifiche porzioni di vigneto.

E’ stato invece allungata la durata dell’**affinamento in bottiglia** che per il 2007 sarà di almeno un anno.

L’**Ansonica** così fortemente orientato alla qualità ha sorpreso per la sua capacità di donare al vino sapidità e note floreali. Lo **Chardonnay** ha conferito ampiezza e rotondità. Insieme, i due vitigni hanno dato vita ad una sintesi di interessantissimo equilibrio e completezza.

Il risultato è quello di un vino che nelle ultime annate vede esaltarsi il frutto, la freschezza, la mineralità. **Un Chiarandà di personalità e di territorio, sempre più complesso, longevo ed elegante.**

Marsala, 7 Dicembre 2008

Ferdinando Calaciura - Ufficio Stampa Italia
calaciura@granviasc.it cell. 338 322 9837

Alessia Panzeca - Ufficio Stampa Estero
alessia.panzeca@gmail.com cell. 335 6522242