



DONNAFUGATA
COMUNICATO STAMPA

Il Concours Mondial premia Chiarandà

Nell'ambito della prestigiosa competizione enologica "Concours Mondial di Bruxelles" il **Chiarandà 2007** è stato insignito della **Medaglia d'Oro**. Un'importante conferma dell'eccellenza di questo vino bianco, portabandiera della produzione di Donnafugata.

Questa edizione del Concours si è tenuta in Sicilia e ha visto la straordinaria partecipazione di 275 giurati, provenienti da 52 Paesi. Ben 6.964 i vini in gara, provenienti da tutto il mondo. Info: www.concoursmondial.com.

Marsala, 26 maggio 2010

Chiarandà 2007

DESCRIZIONE - Sin dal 1992 in cui è nato, il Chiarandà è sempre stato il bianco di punta prodotto da Donnafugata per esprimere al meglio il patrimonio viticolo del territorio di Contessa Entellina.

Restando fedele a questo territorio, il Chiarandà è anche riuscito a crescere costantemente nella qualità. Il merito è innanzitutto di una sempre maggiore capacità di lettura dei vigneti aziendali. A questo vino infatti è sempre stata destinata la migliore selezione delle uve Ansonica e Chardonnay, i due vitigni che in parti uguali compongono il suo blend.

Perfezionata anche la gestione delle fermentazioni – soprattutto per valorizzare la componente "frutto" – e quella della maturazione che avviene per metà in rovere e metà in piccole vasche di cemento. A partire dal 2007 si sono utilizzate solo tonnellerie di Borgogna, sia per la scelta delle barrique che dei tonneaux.

L'obiettivo è stato quello di utilizzare il rovere non per strutturare e connotare aromaticamente il vino, bensì per farlo evolvere in modo che potesse esprimere tutto il suo potenziale. Il Chiarandà 2007 per metà è stato maturato in botte per 4-6 mesi (un po' meno rispetto alle annate più recenti). Più lungo invece l'affinamento in bottiglia: oltre un anno.

Dal fruttato al minerale, il Chiarandà 2007 presenta un ventaglio di nuance di straordinaria eleganza. Sarà in gran forma per un tempo davvero lungo.

Alcol: 13,43 % vol.; Acidità totale: 6,20 g/l.; pH: 3,35.

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

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