



Chiarandà 1999

**Chardonnay dall'anima mediterranea, elegante e
longevo**

Collezione Eleganza mediterranea:

Raffinate interpretazioni del terroir

*Chiarandà del Merlo 1999 è un vino di
personalità ed eleganza, che riesce ad unire
potenza e soavità. Profumi di frutta gialla
matura, sovrana la mela gialla, e poi note di
pesca e vaniglia dolce fuse al burro di arachidi.
Al gusto mostra rotondità e sfericità avvolgenti.
Vino dall'importante struttura che risulta
perfettamente bilanciata da acidità e sapidità.*

Denominazione: Contessa Entellina Doc

Varietà: Chardonnay, Ansonica

Zona di produzione: Sicilia Sud Occidentale, Tenuta di
Contessa Entellina e territori limitrofi

Annata metereologica: Annata asciutta.

Raccolta: Raccolta manuale in cassette con attenta
selezione delle uve in vigna.

Resa per ettaro: 50-60 q

Vinificazione: Fermentazione svolta in acciaio alla
temperatura di 15-16°C.

Affinamento: 6 mesi in barrique 6 mesi in bottiglia

Alcool e dati analitici: alcol: 13.75%, acidità totale: 3.35 g/l,
pH: 5.0

Longevità: Oltre 15 anni

Prima annata: 1992

L'etichetta: Come in molte etichette dei vini bianchi di
Donnafugata, la protagonista è una donna con gli occhi
incantevolmente chiusi. Nell'illustrazione del Chiarandà la
figura femminile, posta sul piedistallo, si arricchisce di
decorazioni geometriche e naturalistiche che ne accentuano
levità ed ariosità. Un'immagine in cui tutto parla di Sicilia. I
capelli scuri che incorniciano il volto della nobildonna, le
girandole ed i ramage della più raffinata arte orafa
siciliana, il fico d'india e la palma della natura e della
ceramica, il grappolo dorato dello Chardonnay.
Un'immagine complessa ed elegante specchio del vino-
gioiello di Donnafugata.

A tavola: Perfetto con aragosta, vellutata di verdure, pesci
affumicati e quaglie arrosto.