



Chiarandà 2009

Ein Chardonnay mit mediterraner Seele, elegant und langlebig

Kollektion Mediterrane Eleganz:

Raffinierte Interpretationen des Terroirs

Der Chiarandà 2009 zeigt sich in Goldgelb; es dominieren die Düfte der mediterranen Macchia insbesondere von Salbei, gut vermischt mit den Noten von reifem Obst mit gelbem Fruchtfleisch. Im Geschmack besticht er durch eine großartige Mineralität und Länge, mit leichtem Aroma von Vanille und Butter, was durch den wohlwissenden Gebrauch des Holzes bedingt ist.

Bezeichnung: Contessa Entellina Chardonnay DOP

Rebsorte: Chardonnay

Produktionsgebiet: Contessa Entellina Weinberge, Olivenhaine und Kellereien

meteorologischer Jahrgang: Kurzinformation: Der Jahrgang 2009 war ein Jahrgang mit großen Temperaturschwankungen, die die Feinheit der Trauben, die auf dem Gut Contessa Entellina von Donnafugata angebaut werden, betonten. Die Trauben wurden ab dem 10. August gelesen.

Ernte: Lese per Hand mit Ablage der Trauben in Kisten mit sorgfältiger Auslese der Trauben am Weinberg.

Ertrag pro hektar: 5 – 6 t

Vinifikation: Die Gärung erfolgte in Stahl bei einer Temperatur von 15-16°C

Ausbau: 6 Monate in Tanks (50%) und in Barriques und Tonneau - Fässern (50%) 24 Monate in der Flasche

Alkohol und analytische Daten: Alkoholgehalt: 13.5%, Säuregehalt insgesamt: 5.9 g/l, pH-Wert: 3.25

Lebensdauer: über 15 Jahre

Erster Jahrgang: 1992

Das Etikett: Im Jahr 1992 entsteht er als Chiarandà del Merlo und ist somit nach den zwei Weinbergen benannt, aus denen die Trauben für seine Produktion stammen. Nach 10 Jahren wird der Name auf Chiarandà vereinfacht und das Etikett wird durch eine Frauengestalt bereichert, die die Komplexität und Raffinesse verkörpert.

Zu Tisch: perfekt zu Hummer, Gemüsecremesuppen, geräuchertem Fisch und gebratenen Wachteln.