

HOME | FOOD & WINE

FOOD & WINE

CHARDONNAY “CHIARANDÀ” DONNAFUGATA 2022: L'ELEGANZA SICILIANA IN UN CALICE

11 AGOSTO 2025

- Advertisement -

PORSCHE

Centro Porsche Palermo

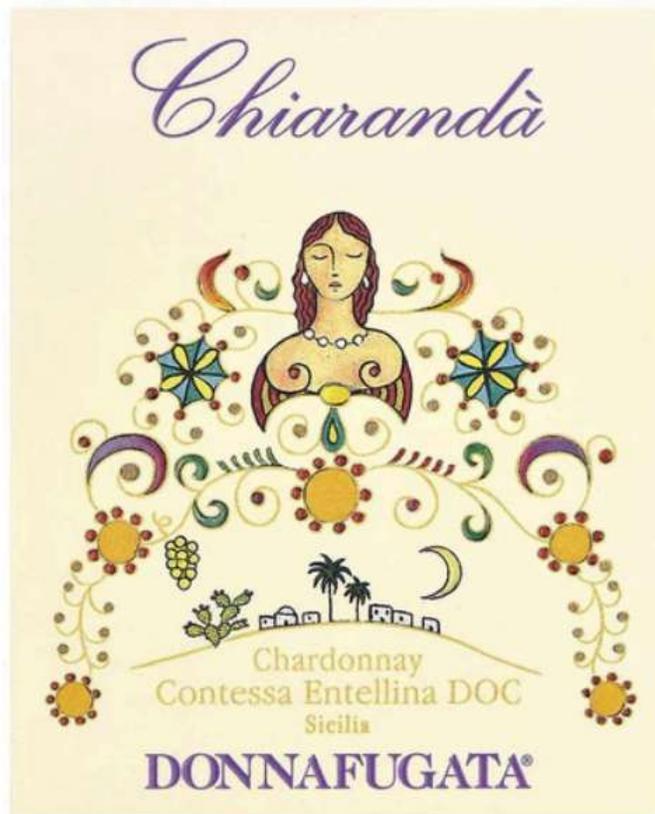
Un vino che racconta la Sicilia con accento internazionale, capace di unire la rotondità di uno Chardonnay d'alta scuola alla personalità inconfondibile di un territorio che respira sole e vento. Il **Chiarandà** di **Donnafugata** è uno di quei bianchi che si ricordano: complesso, strutturato, longevo. Un sorso che viaggia dalla macchia mediterranea ai profumi tostati, passando per una mineralità che sussurra storie di colline e argille.

Il vino in poche parole

Il Chiarandà è il **Chardonnay in purezza** della storica cantina Donnafugata, prodotto nei vigneti di **Contessa Entellina**, nel cuore della Sicilia sud-occidentale. È un bianco di grande carattere, che interpreta lo Chardonnay con anima mediterranea, unendo eleganza, complessità e straordinario potenziale di invecchiamento.

Scheda tecnica

- **Denominazione:** Contessa Entellina DOC
- **Vitigno:** 100% Chardonnay
- **Zona di produzione:** Sicilia sud-occidentale, tenuta di Contessa Entellina
- **Altitudine vigneti:** 200-300 m s.l.m.
- **Suolo:** franco-argilloso, sub-alcalino, ricco di calcio
- **Resa:** 5-6 t/ha
- **Vendemmia:** manuale, dal 9 al 16 agosto
- **Vinificazione:** fermentazione in barrique di rovere francese (in parte anche in cemento o acciaio)
- **Affinamento:** 7 mesi sui lieviti + 18 mesi in bottiglia
- **Gradazione alcolica:** 13,5% vol
- **Potenziale di invecchiamento:** oltre 15 anni



Etichetta dello Chardonnay Chiarandà di Donnafugata

Carattere e proprietà organolettiche

Nel calice si presenta **giallo paglierino luminoso**, con riflessi dorati.

Al naso è un piccolo viaggio: agrumi freschi, **erbe aromatiche**, nocciola tostata, vaniglia e un accenno minerale di selce.

in bocca è ampio e strutturato, con perfetta corrispondenza gusto-olfattiva. La **sapidità** e la freschezza lo rendono dinamico, mentre la persistenza è lunghissima, con richiami di frutta e note tostate.

Cosa ci mangi con un vino così?

Il Chiarandà è versatile ma con una personalità che chiede piatti di pari livello. A tavola si sposa con **pesci importanti** (anche affumicati), **risotti cremosi**, carni bianche in salsa, formaggi semi-stagionati. Fuori dagli schemi, può sorprendere con piatti vegetariani ricchi di umami, come sformati di funghi o legumi speziati.

Leggi anche: [Donnafugata Rosa: si rinnova il legame tra Dolce&Gabbana e l'eccellenza del vino siciliano](#)

Piatto siciliano in abbinamento

Cernia al cartoccio con agrumi di Sicilia – La morbidezza del pesce, il profumo delle arance e dei limoni e la leggera nota sapida del mare creano un'armonia perfetta con le sfumature agrumate e minerali del Chiarandà. Un abbinamento che racconta il Mediterraneo in una sola forchettata.



Le cantine storiche di Marsala – Credit: Donnafugata

La storia che racconta

Dietro questo vino c'è **Donnafugata**, storica realtà vitivinicola siciliana fondata nel 1983 da Giacomo Rallo e Gabriella, pioniera della viticoltura femminile in Italia. Oggi l'azienda, guidata dai figli José e Antonio, lavora in 4 territori – Contessa Entellina, Pantelleria, Vittoria ed Etna – valorizzando la diversità di suoli e microclimi. Il Chiarandà è uno dei gioielli di questa produzione, ambasciatore di un'idea di vino siciliano raffinato e di respiro internazionale.

Adv



Perché vale la pena provarlo

Perché è un bianco siciliano che sfida il tempo, capace di emozionare oggi e sorprendere tra dieci anni. Perché unisce il meglio dello Chardonnay alla personalità unica della Sicilia. E perché ogni sorso è un invito a conoscere un territorio che sa parlare al mondo con il linguaggio universale della qualità.

Adv



11 AGOSTO 2025