

Chiarandà 2022

Chardonnay Contessa Entellina Doc - Sicilia

Chiarandà 2022 offre un intenso bouquet con note agrumate, di macchia mediterranea e sentori dati dal lungo dall'affinamento; in bocca è ampio e strutturato, con una trama sapida, minerale e persistente.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, nella Tenuta nel Comune di Contessa Entellina.

UVE

Chardonnay.

TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine da 200 a 400 m s.l.m., orografia collinare e suoli franco-argillosi. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a contropalliera con potatura a Guyot, e altre forme di allevamento tradizionali adatte a dare uve di qualità.

ANNATA

L'annata 2022 ha goduto di condizioni climatiche complessivamente favorevoli. La piovosità registrata è di 1.016 mm contro una media* di 665 mm. Le piogge si sono concentrate in autunno e in primavera (tra la fine di aprile e la prima decade di maggio) dotando i terreni di una buona riserva idrica che in alcuni vigneti è stata integrata da irrigazioni di soccorso. È da notare il fatto che dei 1.016 mm di pioggia registrati, 150 mm si sono avuti a vendemmia conclusa, nell'ultima settimana di settembre. Le temperature sono state prevalentemente in linea con la media degli ultimi anni; solamente a giugno si è registrato un picco di caldo che ha rallentato la fase vegetativa che poi – grazie al ritorno delle temperature nelle medie stagionali – ha regolarmente ripreso il proprio corso. Da un punto di vista quantitativo si è registrato un lieve calo produttivo rispetto al 2021; la qualità dell'annata ha soddisfatto gli obiettivi aziendali.

**I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; si considerano le precipitazioni registrate dal 1° ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 2003.*

VENDEMMIA

La raccolta manuale dello Chardonnay in cassette con attenta selezione delle uve si è svolta tra il 9 ed il 16 agosto.



Donnafugata è
certificata Sustain

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pressatura soffice delle uve, la fermentazione del mosto si è svolta a temperatura controllata in acciaio; segue l'affinamento sul feccino nobile in barrique di rovere francese di primo e secondo passaggio, per circa 7 mesi. L'affinamento è proseguito in bottiglia per almeno 18 mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati; offre un bouquet intenso con note agrumate e di macchia mediterranea, accompagnati da delicati sentori di nocciola tostata e vaniglia dati dal lungo affinamento. In bocca è ampio e strutturato, con una trama sapida, minerale e persistente (08/11/2024).

LONGEVITÀ

Oltre 15 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

Nasce nel 1992 come *Chiarandà del Merlo* dal nome dei due vigneti in cui si producono le uve destinate alla sua produzione. Il nome è stato poi semplificato in *Chiarandà* e l'etichetta si è arricchita di una presenza femminile che ne racconta la complessità e la raffinatezza.

A TAVOLA

Da abbinare a piatti di pesce, anche affumicati, e carni bianche; da provare con risotti, legumi e formaggi di media stagionatura. Servirlo in ampi calici di buona altezza, a 11-13°C.

DATI ANALITICI

alc 13,5% vol., acidità totale 5,8 g/L, pH: 3,3.

PRIMA ANNATA

1992.