

Chiarandà 2023

Chardonnay Contessa Entellina Doc - Sicilia

Chiarandà 2023 offre un intenso bouquet con note fruttate, di macchia mediterranea e sentori dati dal lungo dall'affinamento; in bocca è ampio e avvolgente 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

La vendemmia 2023 è stata particolarmente sfidante richiedendo un continuo monitoraggio delle alterne condizioni climatiche e l'adozione di scelte agronomiche mirate. Si sono registrati 604 mm di pioggia (contro una media di 662 mm): dopo un inverno poco piovoso, le abbondanti piogge di maggio hanno garantito un'ottimale dotazione idrica dei suoli che ha permesso ai vigneti di fronteggiare meglio le elevate temperature protrattesi per una decina di giorni a luglio. Il ciclo vegeto-produttivo - dalla fine di luglio in poi - è tornato regolare. Si è avuta una produzione in quantità inferiore rispetto alla media di questa Tenuta, e di una qualità pienamente in linea con 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 è iniziata con una decina di giorni di ritardo e si è svolta prevalentemente nella terza decade di agosto.

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 9 mesi. L'affinamento è proseguito in bottiglia per almeno 24 mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino brillante; presenta un bouquet intenso con note di frutta a polpa bianca e di macchia mediterranea, accompagnati da delicati sentori di vaniglia dati dal lungo affinamento. In bocca è ampio ed avvolgente, con una trama sapida, minerale e persistente (8/6/2026).

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 5,9 g/L, pH: 3,3.

PRIMA ANNATA

1992.



Donnafugata è
certificata Sustain