

Chiarandà 2015

Collezione Eleganza Mediterranea: Grandi vini da vitigni internazionali dal carattere mediterraneo.

Chardonnay dall'animo mediterraneo, Chiarandà 2015 offre un bouquet complesso con note fruttate e di erbe aromatiche, unite a sentori speziati e minerali. Un bianco complesso e avvolgente, dalla lunga e appagante persistenza e dal grande potenziale di invecchiamento.



DENOMINAZIONE: Contessa Entellina DOC Chardonnay Sicilia

UVE: Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina.

TERRENI: altitudine da 200 a 600 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%.

VIGNETO: allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 8 gemme per pianta. Densità di 5.000 - 6.000 piante/ettaro, con rese di circa 50 -60 q.li/ha (0,9 kg per pianta).

ANNATA 2015: Fino alla fine di giugno, l'annata 2015 si è contraddistinta per un andamento climatico più fresco e piovoso delle medie stagionali. Complessivamente dal 1 ottobre 2014 al 30 settembre 2015, si sono avuti 763 mm, dato sopra le medie del territorio. A Luglio si sono registrate temperature massime superiori rispetto ai valori medi del periodo che hanno favorito il processo di maturazione delle uve. Le notevoli escursioni termiche tra giorno e notte hanno favorito la concentrazione nelle uve dei precursori aromatici.

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. Lo

Chardonnay destinato alla produzione del Chiarandà è stato raccolto nella seconda metà di agosto.

VINIFICAZIONE: la fermentazione è svolta in acciaio alla temperatura di 15-16°C. Affinamento 5-6 mesi sul feccino nobile, parte in rovere (barrique e tonneau di Borgogna, di primo e secondo passaggio) e parte in piccole vasche di cemento; infine in bottiglia per circa 12 mesi.

DATI ANALITICI: alcol 13,63% vol., acidità totale 5,4 g/l., pH: 3,27

NOTE DI DEGUSTAZIONE (06/06/2017): Chiarandà 2015 si presenta dal colore giallo dorato. Al naso offre un bouquet complesso con sentori di frutta a polpa gialla (pesca) e macchia mediterranea su un fondo speziato di vaniglia e minerale di pietra focaia. In bocca è ampio e avvolgente, caratterizzato da una fresca nota sapida. Un bianco complesso dalla lunga e appagante persistenza e dal grande potenziale di invecchiamento.

LONGEVITÀ: oltre 15 anni.

CIBO & VINO: perfetto con aragosta, vellutata di verdure, pesci affumicati e quaglie arrosto. Servirlo in ampi calici di buona altezza, può essere stappato al momento, altrimenti 30 minuti prima. Ottimo a 11 - 13°C.

DIALOGO CON L'ARTE nasce nel 1992 come Chiarandà del Merlo dal nome dei due vigneti in cui si producono le uve destinate alla sua produzione. Dopo 10 anni il nome si semplifica in Chiarandà e l'etichetta si arricchisce di una presenza femminile che ne racconta la complessità e la raffinatezza.

QUANDO DESIDERI: vivere un'esperienza sensoriale intensa. Dimostrare il tuo buon gusto e la tua cultura. Vivere un momento glamour. Goderti la bellezza.

PRIMA ANNATA: 1992.