



# Donnafugata - Chiarandà

## Contessa Entellina Chardonnay DOP

Gradazione: 13-13,5% vol.

Uve: Chardonnay. Allevamento a controspalliera e potatura a cordone speronato. Densità media d'impianto da 5.000 a 6.000 ceppi per ettaro e produzione di circa 50 q.li/ha. Terreno di medio impasto tendente all'argilloso.

Vinificazione: Le uve vengono raccolte in Agosto con la vendemmia notturna. Il mosto ottenuto con pigiatura soffice, fermenta a temperatura controllata e affina per 5-6 mesi sui lieviti, per metà in piccole vasche di cemento e per metà rovere francese (barrique e tonneaux di Borgogna). Il vino passa almeno altri 24 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Descrizione: Vino di personalità ed eleganza, riesce a unire potenza e soavità. Si esprime con sentori di macchia mediterranea ed erbe aromatiche, unite a note di frutta a polpa gialla ed un tocco di vaniglia. Al gusto mostra rotondità e sfericità avvolgenti. Vino dall'importante struttura che risulta perfettamente bilanciata da acidità e sapidità. Grande potenzialità di invecchiamento.

Abbinamenti: Perfetto con pesce affumicato, primi piatti della cucina siciliana, pasta alla Norma, sformati di funghi, carni bianche salsate ed elaborate. Formaggi semistagionati.

Due Ricette: "Cous Cous" di pesce o anche di carne, non troppo speziato. Petto di tacchino con insalata di ovoli.

Come servirlo: In ampi calici di buona altezza può essere stappato al momento, altrimenti 30 minuti prima. Ottimo dagli 11 ai 13°C.

Curiosità: Nasce nel 1992 come Chiarandà del Merlo dal nome dei due vigneti in cui si producono le uve Ansonica e Chardonnay. 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. Con il Chiarandà Donnafugata ha aderito a "Wine for Life" l'iniziativa della Comunità di Sant'Egidio finalizzata a raccogliere fondi per lotta all'AIDS in Africa

