



Chiarandà

Contessa Entellina DOC 2013

Donnafugata

Il Chiarandà di Donnafugata è un Contessa Entellina Doc prodotto con uve Chardonnay, che si rivela un vino bianco complesso e avvolgente, dalla lunga e appagante persistenza e dal grande potenziale di invecchiamento.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Contessa Entellina
Denominazione	DOC
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Sicilia
Localizzazione	Tenuta di Contessa Entellina
Vitigno	Chardonnay 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Colore giallo dorato
Gusto	In bocca apre con una fresca nota sapida, ed evolve su note fruttate e di vaniglia dolce
Profumo	Al naso si presenta con un bouquet fragrante e complesso, con sentori di erbe aromatiche evidenti unite a note di pesca gialla su un fondo speziato e minerale
Abbinamenti	Secondi piatti di pesce, secondi piatti di crostacei, secondi piatti di carni bianche
Temperatura di servizio	11° - 13° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Tre bicchieri Gambero rosso 2 bicchieri rossi ;Robert Parker 91
--------------	---

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	200 - 600 m m
Tipologia terreno	franco-argilloso
Allevamento	A conterspalliera con potatura a cordone speronato
Densità impianto	5000 - 6000 piante/ha
Epoca vendemmia	Seconda metà di agosto
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Fermentazione svolta in acciaio alla temperatura di 15-16°C
Maturazione	5-6 mesi sul feccino nobile, parte in rovere e parte in piccole vasche di cemento
Affinamento	in bottiglia per circa 36 mesi