

SCHEDA TECNICA

**PRODUTTORE**

Donnafugata

NOME DEL VINO

Donnafugata Chiarandà

DENOMINAZIONE

Contessa Entellina Chardonnay

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2018

REGIONE DI PROVENIENZA

Sicilia

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE**ZONA DI PRODUZIONE**

Contessa Entellina (PA) Sicilia

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.

AFFINAMENTO

Affina 8 mesi sul feccino nobile, parte in rovere (65%, barrique di primo e secondo passaggio) e parte in vasche di cemento (35%); infine in bottiglia per almeno 16 mesi.

VITIGNO/I

100% Chardonnay

ALLEVAMENTO

Controspalliera

ESPOSIZIONE

Sud-Occidentale

ALTITUDINE

da 200 a 300 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di agosto

ETTARI VITATI

7

RESA PER ETTARO

50-60 q.li per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Antonio Rallo, Antonino Santoro e Pietro Russo con la collaborazione di Stefano Valla

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

11 - 13°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

33.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

3645S