ACQUISTATO IL .....

"Conte Hugues" Chardonnay Sicilia DOC 2024 2024



La Vigna

Terreno	Terreni argillosi, sabbiosi
Esposizione Allevamento	Guyot tradizionale
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Le uve vengono raccolte in agosto al raggiungimento della piena maturazione. Dopo la vendemmia avviene la pigiatura soffice delle uve. Il mosto fiore viene sottoposto a decantazione statica a freddo. La fermentazione alcolica avviene in contenitori di acciaio inox. Dopo due terzi della fermentazione, il vino affina per otto mesi in barrique di quercia francese sui propri lieviti.
Sensazioni	Colore oro chiaro. Apre al naso con ampie sensazioni di frutta tropicale agrumi, vaniglia e spezie dolci tipiche dello chardonnay e con i sentori aromatici del legno. Vino morbido con evidenti richiami di aromi mediterranei, struttura ampia e appagante con finale lungo e persistente.

Sorprendentemente longevo

Provate a immaginare lo stemma nobiliare inciso su un'etichetta di vino siciliano. Non è un vezzo estetico ma la firma di una storia vera, quella della famiglia che ha fondato una delle cantine più importanti dell'isola. Siamo a Camporeale, in provincia di Palermo, un territorio che conserva ancora oggi tracce profonde della dominazione saracena. Tenuta Rapitalà nasce per volontà della famiglia del conte Hugues Bernard de la Gatinais, di origini francesi. E proprio grazie a questa radice d'oltralpe, la cantina fu tra le prime in Sicilia a puntare su vitigni internazionali come lo Chardonnay, quando tutti intorno coltivavano solo varietà autoctone. Il Conte Hugues, oggi vino biologico, è dedicato proprio al fondatore ed è considerato una delle etichette più rappresentative della tenuta. Uve coltivate a 500 metri di altitudine su terreni argilloso-sabbiosi con esposizione nord-sud, l'altitudine permette alle uve di mantenere una buona acidità anche nelle annate più calde, evitando quella pesantezza che a volte si associa ai bianchi siciliani. La vendemmia avviene ad agosto, quando l'uva ha raggiunto la piena maturazione. La pigiatura è soffice, il mosto fiore riposa in decantazione statica a freddo. La fermentazione alcolica parte in acciaio inox, ma qui arriva il passaggio che fa la differenza: dopo circa due terzi del processo, il vino viene trasferito in barrique di rovere francese, dove resta a contatto con i propri lieviti per oltre dieci mesi. Questo affinamento parziale in legno regala struttura senza appesantire troppo il frutto. Nel bicchiere il colore è oro chiaro, luminoso. Al naso risulta generoso, con frutta tropicale e agrumi che si intrecciano a note di vaniglia e spezie dolci, tipiche firme dello Chardonnay ben vinificato, arricchite dai sentori aromatici del legno. In bocca è morbido e avvolgente, con richiami mediterranei ben riconoscibili. La struttura è ampia, generosa, e il finale si allunga a lungo, lasciando il palato soddisfatto. A tavola dà il meglio con carni bianche, sia calde che fredde, dove la sua morbidezza dialoga con la delicatezza della carne. Funziona bene anche con crostacei e piatti di mare strutturati, capaci di reggere il confronto con un bianco di questa intensità.

Tra le colline della Sicilia occidentale, dove la provincia di Palermo incrocia quella di Trapani, si trova Tenuta Rapitalà, un nome fascinoso che affonda le sue radici nell'arabo Rabat-Allah, ovvero il "giardino di Allah". La storia moderna di questa realtà iconica ha inizio nel 1968, all'indomani del devastante terremoto della Valle del Belice. In quel momento il Conte Hugues Bernard de la Gatinais, ufficiale della marina francese originario di Saint-Malo, e sua moglie, la palermitana Ottavia Valguarnera, decidono di non vendere alla speculazione edilizia ma di dedicarsi alla rinascita agricola della zona. Oggi i 175 ettari di vigneto di Tenuta Rapitalà formano un vero e proprio mosaico di microclimi, altitudini e suoli differenti, che spaziano dai terreni più argillosi a quelli sabbiosi e calcarei. Questa fortunata conformazione geografica garantisce importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte, fondamentali per preservare l'acidità e la freschezza aromatica delle uve, regalando ai vini una grande straordinaria vocazione della terra siciliana. Siamo nel territorio di Camporeale, una zona collinare baciata da un sole generoso e costante, continuamente accarezzata dalle brezze che soffiano dal mare. Oggi i 175 ettari di vigneto di Tenuta Rapitalà formano un vero

concentrazione di profumi e un'eleganza strutturale non comune. La filosofia produttiva di Rapitalà si fonda su un principio semplice: ascoltare la natura e valorizzare l'identità di ogni singolo appezzamento attraverso una viticoltura sempre più orientata alla sostenibilità e al biologico. Negli anni 80 la tenuta è stata protagonista di una vera rivoluzione, dimostrando che accanto agli autoctoni d'eccellenza, come Catarratto e Nero d'Avola, anche le grandi varietà internazionali come Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Syrah potevano trovare in questo angolo di Sicilia un habitat ideale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821