



ACQUISTATO IL

"Conte Hugues" Chardonnay Sicilia DOC 2023

2023

Sorprendentemente longevo



Svinando

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. Il mosto fiore viene sottoposto a pigiatura soffice delle uve. Il mosto fiore viene sottoposto a decantazione statica a freddo per 24 ore. Il mosto viene trasferito in contenitori di acciaio inox. Dopo due terzi della fermentazione, il vino viene trasferito in botti 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.

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

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.