



Chiara Condello

UTSETT TILL ÅRETS BÄSTA RÖDA BESTÄLLNINGSVIN 2020! Ett vin gjort på sangiovese från Predappio i Emilia-Romagna och med namn efter vinmakaren. Lysande vinmakeri, mycket gott och så här billigt kommer vinet inte vara om ett par år. Vi lyfter på hatten för sangioveses framtid: vinmakaren Chiara Condello.

TYP:	Rött vin	PRODUCENT:	Chiara Condello
LAND:	Italien	URSPRUNG:	Emilia-Romagna
ÅRGÅNG:	2018	ALKOHOLHALT:	14 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	91224
DRUVA:	Sangiovese (100%)	PASSAR TILL:	Nötkött, Pasta
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	6 flaskor
SOCKERHALT:			

199 kr

Karaktär

Snyggt uppstramad men ändå frigjord frukt, ett litet mästerverk för prislappen.

Vinifikation

Vinet skördas för hand, vinifieras utan tillsatt jäst, filtrering och med så lite svavel som möjligt och lagras sedan 12 månader på stora fat av slavonsk ek.

Om producenten

Chiara Condello föddes likt ett annat italienskt underbarn, Giulia Negri, upp på en vingegendom och i likhet med Giulia pluggade hon ekonomi och ville mer än bara förvalta. Även om hon på senare tid också tagit över föräldrarnas stora egendom är hennes skötebarn “Chiara Condello Le Lucciole” en liten, väl utvald markplätt av lera på kalk 250 m.ö.h och sluttande mot öster. Här gör Chiara a-l-l-t för att få druvan sangiovese och växtplatsen att förenas i ett fruktdrivet och välbalanserat vin, som slinker ner fortare än vi tänkt oss.

För att citera Chiara: “Jag följer den väg jag valt med ekologiskt jordbruk, manuellt arbete och största möjliga respekt för plantorna och marken...det är av avgörande betydelse att ha välmående vinfält som är i balans med sin omgivning... jag besöker vinfälten varje dag och tar bara in friska, välmående druvor i vinkällaren...” Chiara har också valt att arbeta utan att tillsätta jäst eller filtrera och med så lite svavel som möjligt. Hennes rena viner lagras vanligen på stora fat av slavonsk ek.

* Privatpriser inkl moms