



## Condé Al Caleri by Chiara Condello

När Chiara Condello, som studerat allt annat än vin, frågade om hon fick göra vin på ett hörn av familjens egendom i Predappio svarade de kloka föräldrarna att det fick hon. Det har de inte ångrat. Kort sagt har succén varit total och idag har underbarnet Chiara tagit över hela vinproduktionen på den 70 ha stora egendomen Condé. Al Caleri är en elegant Sangiovese från underbarnet i Predappio; Chiara Condello.

TYP:	Rött vin	PRODUCENT:	Chiara Condello
LAND:	Italien	URSPRUNG:	Predappio
ÅRGÅNG:	2022	ALKOHOLHALT:	13,5 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	51901
DRUVA:	Sangiovese (100%)	PASSAR TILL:	Charkuterier, Griskött, Kalv, Kyckling, Lamm, Ljust kött, Nötkött, Ost, Pasta, Vilt
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	12 flaskor
SOCKERHALT:	< 1 gr/l g/l		

*139 kr*

### Karaktär

Elegant och gastronomisk Sangiovese med toner av mörka körsbär och mörk choklad.

### Passar till

Utmärkt till charkuterier, hel rostad kyckling eller den salta hårdosten.

### Vinifikation

Efter manuell skörd tas druvorna in i källaren, sorteras noggrant och placeras i tankar av rostfritt stål för jäsning med inhemsk jäst. Pump-overs sker under vinifieringen, i syfte att extrahera druvans elegans. 5% av druvorna genomgår kolsyrejäsnings för att bevara druvans fräschör. Den malolaktiska jäsningen sker i tankar av rostfritt stål.

### Om producenten

Chiara Condello föddes upp på en vingård och hon pluggade ekonomi, kanske för att kunna sköta pappersexercisen på föräldrarnas gård, men hon 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 frukt drivet 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 slavonsek ek.

\* Privatpriser inkl moms