

TERRIFIC WINES



Le Lucciole

Chiara Condellos ikonvin! Sangiovese på ett annat sätt. Fokus på odlingen (ekologisk, biologisk mångfald...) och skördetillfället (perfekt balans). Hands off i vinkällaren.

TYP:	Rött vin	PRODUCENT:	Chiara Condello
LAND:	Italien	URSPRUNG:	Emilia-Romagna
ÅRGÅNG:	2018	ALKOHOLHALT:	13,5 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	78345
DRUVA:	Sangiovese (100%)	PASSAR TILL:	Fågel, Lamm, Ljust kött, Nötkött
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	6 flaskor
SOCKERHALT:			

427 kr

Karaktär

Smak- och nyansrikt med en inbjudande frukt. Oerhört läckert.

Vinifikation

Lagras på 35 hl stora slavonska ekfat under två års tid.

Om producenten

Chiara Condello föddes likt ett annat italienskt underbarn, Giulia Negri, upp på en vingård 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 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 slavonsk ek.

* Privatpriser inkl moms