

Predappio

Chiara Condello

Región y Denominación

Emilia Romagna, Italia

Uva

100% Sangiovese

Cultivo

Cultivo biodinámico

Filosofía

Chiara crece en un viñedo: el de sus padres en Predappio. Después de estudiar, decide que el vino sería su vida. Tener un viñedo sano y balanceado: con ese motivo Chiara Condello trabaja la vid a fin de generar la mejor calidad de fruta para la elaboración de sus vinos. Chiara empezó su proyecto con la intención de producir vinos que expresen el alto potencial de su tierra. El viñedo se extiende sobre cinco hectáreas solamente en la denominación Predappio, a unos 200 metros sobre el nivel del mar rodeado por un bosque. Las vides crecen en un suelo donde hace 3 millones de años había un océano. Hoy es pobre de arcilla calcárea y rico en areniscas pliocénicas, que se llaman Spungone. Chiara busca expresar toda la particularidad de su terruño: vinos puros, brillantes con mineralidad. Por lo mismo hace una etiqueta que viene de un solo viñedo de 0.8 hectárea y se llama Le Lucciole. Trabaja la tierra de forma parcelar y orgánica, siempre respetando las plantas endémicas de la región, como olivos plantados en medio de las parcelas. Se enfoca en hacer vinos 100% de uva Sangiovese, vinifica de manera espontánea en su cava natural con levaduras autóctonas y hace la crianza de sus vinos en foudres de 3,500 litros. Chiara aprendió a cultivar la vid con su abuelo y sigue usando ciertas técnicas y herramientas de vinificación que descubrió a su lado, junto con sistemas más modernos que asimiló a través de sus estudios de enología en Milán y sus viajes en el mundo.

Estilo

Es un vino un tinto concentrado con aromas intensos de frutos rojos del bosque que saltan primero, seguidos de notas florales y toques especiados. En boca es amplio, limpio y envolvente. Es de cuerpo medio y realmente elegante, con una textura sedosa poco común. Aparte de rico, este vino no resulta abrumador gracias a su buen equilibrio de acidez y taninos suaves.



CLIMATS

