weibelweine

Chiara Condello, Fiumana di Predappio (Émilie-Romagne)

Sangiovese Predappio DOC

Millésime	2024
Viticulteur	Chiara Condello
Région	Émilie-Romagne
Degré	13.5% vol.
Cépages	100% Sangiovese

Vinification

La vinification s'effectue en douceur et sans interventions afin de préserver l'authenticité du terroir. Le travail se fait uniquement par gravité, sans utilisation de pompes. La fermentation démarre spontanément avec des levures indigènes, sans contrôle de température, afin de favoriser le développement naturel des arômes. La macération dure entre 15 et 25 jours. Le vin est ensuite élevé pendant douze mois en grands fûts de chêne de Slavonie, ce qui lui confère de la structure sans masquer le fruit.

Notre note de dégustation

Dans le verre, une robe rubis limpide. Le bouquet révèle des fruits rouges mûrs tels que la cerise et la framboise, accompagnés de fines notes florales, d'herbes méditerranéennes et d'une touche d'épices. En bouche, le vin se montre frais, précis et finement structuré, avec une acidité vive et des tanins polis. La profondeur aromatique allie fruit, épices et une minéralité subtile. La finale est longue, élégante et harmonieuse – une expression de caractère du terroir de Predappio.

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch

weibelweine

Chiara Condello

Chiara Condello compte parmi les personnalités les plus fascinantes de la viticulture italienne. À Predappio, une sous-zone historique de l'Émilie-Romagne, elle poursuit l'objectif de créer un style unique, marqué par la fraîcheur, la finesse et la profondeur. Elle puise régulièrement son inspiration en Bourgogne, qu'elle considère comme un modèle en matière de précision et d'expression du terroir. Son vin naît sur un petit vignoble soigneusement sélectionné, situé en lisière de forêt, entre 150 et 300 m d'altitude. Les sols – calcaires et argileux, traversés de roches tufacées et marneuses du Pliocène, appelées Spungone – sont riches en dépôts marins et confèrent aux vins complexité et minéralité. La famille Condello est originaire de Calabre. Le père, Francesco, a fondé en 2001 le domaine Condé en Émilie-Romagne. C'est là que Chiara a acquis une précieuse expérience avant de réaliser sa propre vision: un Sangiovese puriste et ancré dans son terroir, mettant en valeur la typicité de Predappio. À la vigne, elle travaille selon les principes de l'agriculture biologique; à la cave, elle pratique la plus grande retenue. Le résultat: des vins élégants et pleins de caractère, à la signature claire – profondément enracinés dans leur origine.

Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch