WEIBELWEINE



Chiara Condello, Fiumana di Predappio (Émilie-Romagne)

Sangiovese Predappio Riserva DOC "Le Lucciole"

Millésime	2022
Viticulteur	Chiara Condello
Région	Émilie-Romagne
Degré	14% vol.
Cépages	100% Sangiovese

Vinification

Le «Le Lucciole» provient d'une parcelle unique de seulement 0,8 hectare, aux sols composés de calcaire, de gypse et de grès décomposés. Cette parcelle, cultivée selon les principes de l'agriculture biologique, bénéficie d'un microclimat frais et abrité du vent – des conditions idéales pour un style précis et élégant. Les raisins sont récoltés à la main et vinifiés avec le plus grand soin. Après une macération lente et à basse température de 35 à 45 jours, la fermentation démarre spontanément avec des levures indigènes. L'élevage se poursuit pendant deux ans en grands fûts de chêne de Slavonie, suivi d'une année supplémentaire en bouteille, afin de parfaire la complexité et l'équilibre du vin.

Notre note de dégustation

Dans le verre, une robe rubis brillante. Le nez est subtil et complexe: cerises griotte mûres, baies sauvages noires, accompagnées de fines notes de thé noir, d'épices et d'une touche de cacao. En bouche, le vin se montre élégant, tendu et profond, soutenu par un fruit frais, des tanins fins et une acidité précise. La finale longue, aux accents minéraux, allie finesse et puissance dans une harmonie parfaite.

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

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