

# weibelweine



Chiara Condello, Fiumana di Predappio (Emilia-Romagna)

## Sangiovese Predappio Riserva DOC "Le Lucciole"

<b>Jahrgang</b>	2022
<b>Produzent</b>	Chiara Condello
<b>Region</b>	Emilia-Romagna
<b>Alkoholgehalt</b>	14% vol.
<b>Traubensorten</b>	100% Sangiovese

### Vinifikation

Der «Le Lucciole» stammt aus einer nur 0,8 Hektar grossen Einzellage mit kalk-, gips- und sandsteinverwitterten Böden. Die biologisch bewirtschaftete Parzelle liegt kühl und windgeschützt – ideale Bedingungen für eine präzise und elegante Stilistik. Die Trauben werden von Hand gelesen und besonders behutsam verarbeitet. Nach einer langsamen, kühlen Mazeration von 35 bis 45 Tagen vergärt der Most spontan mit autochthonen Hefen. Die Reifung erfolgt über zwei Jahre in grossen Fässern aus slawonischer Eiche, gefolgt von einem weiteren Jahr auf der Flasche, um die Komplexität und Balance des Weins zu vollenden.

### Unsere Degustationsnotiz

Im Glas ein leuchtendes Rubinrot. Die Nase ist vielschichtig und fein: reife Sauerkirschen, dunkle Waldbeeren, dazu subtile Noten von Schwarztee, Gewürzen und etwas Kakao. Am Gaumen präsentiert sich der Wein elegant, straff und tiefgründig, getragen von kühler Frucht, feinen Tanninen und einer präzisen Säurestruktur. Der lange, mineralisch geprägte Abgang verbindet Finesse und Ausdruckskraft in perfekter Harmonie.



# WEIBELweine

## Chiara Condello

Chiara Condello zählt zu den spannendsten Persönlichkeiten des italienischen Weinbaus. In Predappio, einer historischen Subzone der Emilia-Romagna, verfolgt sie das Ziel, einen eigenständigen Stil zu schaffen – geprägt von Frische, Finesse und Tiefe. Ihre Inspiration holt sie sich regelmässig im Burgund, das für sie als Vorbild für Präzision und Herkunftsausdruck gilt. Ihr Wein entsteht auf einem kleinen, sorgfältig ausgewählten Weinberg am Waldrand, auf 150 bis 300m ü. M. Die Böden – kalkig-tonig und durchzogen von tuffig-lehmigen Gesteinen aus dem Pliozän, dem sogenannten Spungone – sind reich an maritimen Ablagerungen und verleihen den Weinen Komplexität und Mineralität. Die Familie Condello stammt ursprünglich aus Kalabrien. Vater Francesco gründete 2001 das Weingut Condé in der Emilia-Romagna. Dort sammelte Chiara wertvolle



Erfahrung, bevor sie begann, ihre ganz eigene Vision zu verwirklichen: ein puristischer, terroirbetonter Sangiovese, der die Typizität von Predappio in den Vordergrund stellt. Im Weinberg arbeitet sie nach den Prinzipien des ökologischen Anbaus, im Keller mit grösstmöglicher Zurückhaltung. So entstehen elegante, charakterstarke Weine mit klarer Handschrift – tief verwurzelt in ihrer Herkunft.

## Passend zu

