

DESCRIZIONE DEL SANGIOVESE DI ROMAGNA CHIARA CONDELLO 2021

Il Sangiovese di Romagna di Chiara Condello è un gradevole rosso che si distingue per **scorrevolezza e vivacità**. Siamo a Fiumana di Predappio, in provincia di Forlì-Cesena, dove la giovane Chiara gestisce dal 2015 quasi 5 ettari, tutti coltivati a Sangiovese seguendo i principi dell'agricoltura biologica. L'intento è quello di produrre vini che rispecchino tanto la sua personalità quanto l'identità del territorio. Per questo tutte le lavorazioni agronomiche sono compiute a mano, nella lotta fitosanitaria sono impiegate unicamente basse dosi di rame e zolfo e in cantina l'artigianalità fa da padrona. Vini puri e autentici, che si "limitano" a raccogliere e trasmettere quello che la terra offre, lontani da inutili sofisticazioni.

Chiara Condello Romagna DOC è un Sangiovese in purezza coltivato in agricoltura biologica su terreni poveri, di matrice calcareo-argillosa e ricchi di rocce tufaceo-arenarie. Le uve sono vendemmiate a mano, la fermentazione alcolica è condotta dai soli lieviti indigeni e la **macerazione sulle bucce si protrae per 15-25 giorni**. Terminata questa fase del processo di vinificazione, la massa invecchia per qualche mese tra botti di rovere di Slavonia e vasche d'acciaio, prima dell'imbottigliamento che avviene senza filtrazione.

Alla vista, il Sangiovese di Romagna Chiara Condello rivela un colore rosso rubino intenso. Al naso dominano sentori fruttati e vinosi, con piacevoli note di frutti di bosco e fiori, mentre in bocca mostra ottimo equilibrio tra morbida avvolgenza e viva freschezza, in un **assaggio dinamico e scorrevole**. Quello di Chiara Condello è un Sangiovese romagnolo capace di esaltare le caratteristiche varietali e territoriali, non risultando mai pesante o stancante.

Colore

Rosso rubino intenso

Gusto

Fresco, avvolgente, dinamico e scorrevole

Profumo

Fragrante e vinoso, con note di fiori e frutta di bosco

Denominazione
Romagna DOC

Vitigni
Sangiovese 100%

Tipologia
Vini Rossi

Regione
Emilia Romagna (Italia)

Gradazione alcolica
14 %

Formato
Bottiglia 75 cl

Vinificazione
Fermentazione alcolica con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per 15-25 giorni

Affinamento
Alcuni mesi in botti di rovere e acciaio

Filosofia produttiva
Biologici, Artigianali, Lieviti indigeni

Note aggiuntive
Contiene solfiti,  da agricoltura Italia o EU , Codice Operatore nr. 45346

GUIDA	ANNATA	PUNTEGGIO	CITAZIONE
Veronelli	2021	90 / 100	Vino eccellente
Gambero Rosso	2021	2 / 3	Vino da molto buono a ottimo
Vitae AIS	2021	3 / 4	Vino di ottimo profilo stilistico e organolettico

Perfetto da bere con



Affettati e Salumi



Risotto alle verdure



Pasta sugo di carne



Carne rossa in umido



Formaggi freschi