

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'imballaggio 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 avvolgentezza 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	Gusto	Profumo
Rosso rubino intenso	Fresco, avvolgente, dinamico e scorrevole	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 addizionali	Contiene solfiti,  da agricoltura Italia o EU , Codice Operatore nr. 45346

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

Perfetto da bere con



Affettati e Salumi



Risotto alle verdure



Pasta sugo di carne



Carne rossa in umido



Formaggi freschi