



Chakra Rosato I.G.T.

Type	Droge rosé
Stijl	Light bodied
Wijnhuis	Giovanni Aiello
Regio	Puglia
Subregio	Valle d'Itria
Druif	Primitivo
Grondsoort	Kalkhoudend, Klei
Jaartal	2023
Pairings	Aperitief, Wit vlees
Inhoud	0.75L
Alcohol	12.5%



De wijngaarden van Giovanni Aiello's Chakra Rosato liggen op een hoogte van 300 tot 400 meter boven zeeniveau, tussen Putignano en Castellana Grotte, een gebied dat bekend staat om zijn onschatbare schoonheid. Hier heeft het karst verschijnsel geleid tot een buitengewoon ondergronds milieu. De bodem is kleiachtig, kalkhoudend en rijk aan fossielen maar niet heel diep. Niet ver van de wijngaarden komt de kalksteenrots naar boven, samen met de plantenwortels die zich nestelen in de spleten van het karsts. Het klimaat is hier typisch mediterraan, beïnvloed door de verzachtende werking van de zee en de frisse winden die vanuit de Murgia-heuvels door het kanaal stromen, wat zorgt voor lange, droge en zonnige zomers. De gemiddelde temperatuur schommelt zelden boven de 30°C of onder de 0°C. In de zomer vallen de temperaturen zelden onder de 18°C. De oogst vindt vroeg in de ochtend plaats en de druiven worden met de hand geoogst en direct naar de wijnmakerij gebracht, waar ze een nacht in de kelders rusten. Deze methode maakt koude persing mogelijk, wat zorgt voor een nauwkeurige en delicate extractie waarbij de tannines beperkt blijven. De druiven worden dan ook zachtjes geperst en ontsteeld en blijven slechts enkele uren in contact met de schillen. Vervolgens fermenteert de most in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperaturen. Aan het einde van de fermentatie, blijft de wijn op fijne droesem tot februari met constante batonnage om volume en smaak te ontwikkelen. De Chakra Rosato van Giovanni Aiello is zeer fruitig, met tonen van rode bessen, kersen en frambozen. Verder zijn er (mediterrane) kruidige tonen en een verfrissende mineraliteit. De Chakra Rosato heeft een prachtige body met een zekere volheid en gestructureerde tannines. Serveertemperatuur: 10-12°C