



## Chakra Rosso Primitivo D.O.C.

Type	Droge rode wijn
Stijl	Full bodied
Wijnhuis	Giovanni Aiello
Regio	Puglia
Subregio	Gioia del Colle
Druif	Primitivo
Grondsoort	Fossielen, Kalkhoudend, Klei
Jaartal	2021
Pairings	Rood vlees
Inhoud	0.75L
Alcohol	14.5%



De wijngaarden van Giovanni Aiello's Chakra Rosso 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 niet erg diep, rijk aan klei en kalk en bevat veel fossielen. Niet ver van de wijngaarden komt de kalksteenrots naar boven, samen met de plantenwortels die zich nestelen in de karst spleten. De meeste wijnstokken bevinden zich in Gioia del Colle, een klein stadje ongeveer 30 km van Bari - iets hogerop met minerale bodems die altijd goed geventileerd zijn. De oogst van de Chakra-wijngaarden begint medio september, waarbij de phenolische rijpheid wordt bereikt. Druiven worden volledig met de hand geoogst en in kratten geplaatst. De Chakra Rosso van Giovanni Aiello wordt gekenmerkt door zijn vinificatie techniek; een deel van de druiventrossen worden geselecteerd en geheel in open houten vaten geplaatst. Deze techniek, genaamd "Vendanges entières", wordt al eeuwenlang gebruikt door de meest prestigieuze domaines van de Côte d'Or in Bourgogne, maar is innovatief in de Murgia. Het versterkt en verheft de elegantie van deze wijn, die fijner van body en rijker aan bouquet is. Vervolgens vindt de malolactische fermentatie plaats in barriques en tonneaux. De wijn rust op fijne droesem tot de volgende lente. Na botteling rust de wijn nog eens 6 maanden voordat hij op de markt komt. De Chakra Rosso heeft de typische tonen van rijpe kersen, fluweelzachte pruimenjam en lichte kruidige tonen in de afdronk. De goed geïntegreerde zuren geven de wijn een zeer fluwelige structuur en levendige frisheid. De elegantie van de Chakra Rosso Primitivo van Giovanni Aiello is bewonderenswaardig. Serveertemperatuur: 16-18°C