



Chakra Selezione Oro 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	2020
Pairings	Geroosterd vlees, Kazen, Wit vlees
Inhoud	0.75L
Alcohol	14.5%



Chakra's wijngaarden bevinden zich op een hoogte van 300 tot 400 meter boven zeeniveau, tussen de gemeente Putignano en het gebied van Castellana Grotte, bekend om de onmetelijke schoonheid van het ondergrondse landschap, gevormd door karstificatie. Boven de grotten is de bodem ondiep, klei-kalkhoudend en rijk aan fossielen. Op korte afstand van de wijnstokken komt de kalksteenrots tevoorschijn terwijl de wortels van de planten zich in de karstspalten nestelen. De oogst voor de Chakra Selezione Oro wijngaard begint medio september, wanneer de phenolische rijpheid is bereikt. De druiven worden volledig met de hand geoogst en in kratten gelegd. De bijzonderheid van de Chakra Selezione Oro ligt in de gebruikte vinificatie techniek. Een deel van de zorgvuldig geselecteerde trossen wordt geheel gebruikt in open houten vaten, een techniek genaamd "vendanges entières", die al eeuwenlang wordt gebruikt in de meest prestigieuze domaines van de Côte d'Or in Bourgogne, maar die innovatief is voor Murgia. Dit versterkt en verheft de elegantie van de wijn door het lichaam te verfijnen en het bouquet te verrijken. De malolactische fermentatie vindt plaats in barriques en tonneaux van de tweede en derde doorgang. De wijn rust vervolgens minimaal 30 maanden op de fijne droesem. Na botteling rust de wijn nog eens 9 maanden op de fles voordat hij op de markt wordt gebracht. De Chakra Selezione Oro van Giovanni Aiello heeft een heldere robijnrode kleur. In de neus komen aroma's vrij van knapperig vers fruit, omgeven door intens kruidige tonen. In de mond demonstreert deze fascinerende wijn alle atypische finesse die het bezit, met elegante tannines die vergezeld worden door een fijne en goed gebalanceerde zuurgraad en complexiteit. Serveertemperatuur: 16-18°C