

*Fondo*  
**Malatesta**  
*Lambrusco Sorbara fragrante e floreale*

---

## “FONDO MALATESTA”

Denominazione:	Lambrusco di Sorbara DOC
Regione:	Emilia Romagna
Produttore:	CHIARLI è il più antico produttore di Vini Tipici dell'Emilia-Romagna. La sua fondazione risale al 1860. L'Azienda 'Cleto Chiarli Tenute Agricole' firma vini di alta qualità ottenuti dalla selezione delle migliori uve provenienti da oltre 100 ettari di vigneti di proprietà e dalle più vocate zone di produzione dei vini DOC dell'Emilia-Romagna.
Caratteristiche:	Colore rosso chiaro, profumo fruttato, gusto secco e sapido, spuma rosata e fine perlage grazie alla lunga durata della fermentazione naturale.
Gradazione:	11% vol.
Vitigno:	Lambrusco di Sorbara
Vinificazione:	Leggera macerazione 18-24 ore, svinatura del mosto e fermentazione a temperatura controllata 20° C. Rifermentazione (presa di spuma) in “cuves closes”.
Abbinamenti Gastronomici	Paste asciutte, carni bollite e formaggi.
Temperatura di servizio:	Fresco (10° - 12° C.).
Distribuito:	CLETO CHIARLI & CO – Tel.059.3163311 Fax 059.313705 Email: <a href="mailto:italia@chiarli.it">italia@chiarli.it</a>