



“Premium” - Mention Honorable

Denominazione:	Lambrusco di Sorbara DOC Spumante Rosso Brut
Regione:	Emilia Romagna
Produttore:	CHIARLI è il più antico produttore di Vini Tipici dell'Emilia-Romagna. La sua fondazione risale al 1860. L'Azienda ' <i>Cleto Chiarli Tenute Agricole</i> ' 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:	Gusto secco, sapido, armonico, gradevolmente acidulo, spuma fine ed evanescente, colore chiaro e vivace con riflessi rosa. Profumo caratteristico, intenso, gradevole.
Gradazione:	11 % vol.
Vitigno:	Lambrusco di Sorbara
Vinificazione:	Leggera macerazione, svinatura del mosto e refrigerazione. Lenta fermentazione (presa di spuma) in “cuve close”.
Temperatura di servizio:	Servire fresco (10° - 12° C).
Abbinamenti Gastronomici:	Paste asciutte, tortellini, carni bollite ed i più tipici piatti della cucina modenese.
Distribuito:	CLETO CHIARLI & CO - Tel. 059.3163311 Email: italia@chiarli.it