



## “Vigneto Cialdini”

Denominazione:	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro 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:	Colore intenso, sapore asciutto e vinoso, spuma fine ed evanescente e spiccata corposità.
Gradazione:	11% vol.
Vitigno:	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
Vinificazione:	Pigiatura tradizionale con macerazione 36 ore a 10°-12° C. Svinatura del mosto e refrigerazione. Lenta fermentazione (presa di spuma) in “cuve close”.
Abbinamenti Gastronomici:	Paste asciutte, salumi e in genere, i piatti della classica cucina emiliana.
Temperatura di servizio:	Servire a temperatura di cantina (14° - 16° C.)
Distribuito:	CLETO CHIARLI & CO - Tel.059.3163311 Email: <a href="mailto:italia@chiarli.it">italia@chiarli.it</a>