"GRAN GALA"

Denominazione:	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC
Regione:	Emilia Romagna
Produttore:	CHIARLI è il più antico produttore di Lambrusco ed altri Vini Tipici dell'Emilia-Romagna. La sua fondazione risale al 1860. Attraverso una rigorosa selezione delle migliori produzioni, l'esperienza ultracentenaria e la scrupolosa cura in tutte le fasi dalla vinificazione all'imbottigliamento, Chiarli garantisce, con il suo Marchio, la qualità di un'ampia gamma di prestigiosi vini della Regione.
Caratteristiche:	Vino amabile di colore rosso intenso, vinoso, profumo fruttato. Spuma vivace ed evanescente grazie alla lunga durata della fermentazione naturale, e dal colore rosato carico.
Gradazione:	8% vol.
Vitigno:	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
Vinificazione:	Pigiatura tradizionale con macerazione 36 ore. Fermentazione a 18°-20°C. Rifermentazione (presa di spuma) in "cuves closes".
Temperatura di servizio:	Servire fresco (10° - 12° C).
Abbinamenti Gastronomici:	Indicato per accompagnare i menù tipici della cucina emiliana e come vino da dessert.
Distribuito:	CHIARLI - Tel.059.3163311 Fax 059.313705 Email: italia@chiarli.it