



## “PrunoNero”

- Denominazione: Lambrusco Grasparossa Castelvetro 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 intenso, forte struttura, spuma abbondante, spiccato profumo fruttato intenso che ricorda l'uva, sapore morbido, robusto di corpo, vinoso.
- Gradazione: 10% vol.
- Vitigno: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
- Vinificazione: Morbida spremitura con macerazione 10°-12° C. Fermentazione in purezza a bassa temperatura su mosto decantato con lieviti selezionati. Lunga rifermentazione (presa di spuma) in “cuves closes” a bassa temperatura.
- Abbinamenti  
Gastronomici: Arrostiti, selvaggina ed i più classici cibi della cucina della Pianura Padana.
- Temperatura  
di servizio: Servire a temperatura di cantina (14° - 16° C.)
- Distribuito: CLETO CHIARLI & CO - Tel.059.3163311 Fax 059.313705  
Email: [italia@chiarli.it](mailto:italia@chiarli.it)