



PRUNO NERO – DRY

Denominazione:	Lambrusco di Modena D.O.C. Spumante Dry
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 rosso intenso, forte struttura, spuma abbondante, spiccato profumo fruttato, sapore morbido e vellutato.
Gradazione:	11% vol.
Vitigno:	Grasparossa e Salamino
Vinificazione:	Pigiatura tradizionale con macerazione 48 ore a 15°C. Fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati. Rifermentazione (presa di spuma) in "cuve close".
Abbinamenti Gastronomici:	Aperitivi abbinati a finger food e sfiziosità, si accompagna anche alle più classiche ricette della cucina italiana.
Temperatura di servizio:	Fresco (10° - 12° C.).
Distribuito:	CLETO CHIARLI & CO - Tel. 059.3163311 Fax 059.313705 Email: italia@chiarli.it