



“NIVOLA”

Intenso e fruttato

Denominazione:	Lambrusco Grasparossa di 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, bouquet di frutta fresca.
Gradazione:	10% vol.
Vitigno:	Lambrusco Grasparossa
Vinificazione:	Pigiatura tradizionale con macerazione 48 ore a 10°-12° C. Fermentazione a bassa temperatura su mosto decantato con lieviti selezionati. Rifermentazione (presa di spuma) in “cuves closes”.
Abbinamenti Gastronomici:	Arrosti, selvaggina ed i più classici cibi della cucina dell'Emilia Romagna.
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