



“VECCHIA MODENA NERO”

| | |
|---------------------------|--|
| Denominazione: | Lambrusco Modena 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: | Colore rosso intenso, bouquet spiccatamente fruttato e sapore morbido e vellutato. |
| Gradazione: | 10% vol. |
| Vitigno: | Lambrusco Salamino |
| 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”. |
| Temperatura di servizio: | Servire fresco (10° - 12° C). |
| Abbinamenti Gastronomici: | Arrosti, selvaggina ed i più classici cibi della cucina dell'Emilia Romagna. |
| Distribuito: | CHIARLI - Tel.059.3163311 Fax 059.313705 Email: italia@chiarli.it |