



“FONDATORE”

Denominazione:	Lambrusco di Sorbara DOC Spumante Rosso Brut
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:	Gusto secco e sapido, piacevole bouquet, spuma fine ed evanescente, colore chiaro e vivace.
Gradazione:	11,5% vol.
Vitigno:	Lambrusco Sorbara
Vinificazione:	Vinificazione tradizionale, presa di spuma attraverso fermentazione naturale in bottiglia cui segue stagionatura di sei mesi.
Abbinamenti Gastronomici:	Paste asciutte, tortellini, carni bollite ed i più tipici piatti della cucina emiliana.
Temperatura di servizio:	Servire a temperatura di cantina (12° - 14° C.).
Avvertenza:	Stappare e mescolare con cura per non rimuovere dal fondo il leggero e tipico residuo della fermentazione.
Distribuito:	CLETO CHIARLI & CO. - Tel.059.3163311 Email: italia@chiarli.it