

VILLACIALDINI

TENUTA DI PROPRIETÀ



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOC

“VILLA CIALDINI”

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 intenso, sapore asciutto e vinoso, spuma fine ed evanescente e spiccata corposità.

Gradazione: 11% vol.

Vitigno: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Vinificazione: Pigiatura tradizionale con macerazione 36 ore a 10°-12° C. Fermentazione a bassa temperatura su mosto decantato con lieviti selezionati. Rifermentazione (presa di spuma) in “cuves closes”.

Abbinamenti Gastronomici: Paste asciutte, salumi e in genere, i piatti della classica cucina emiliana.

Temperatura di servizio: Servire a temperatura di cantina (14° - 16° C.)

Distribuito: CHIARLI - Tel.059.3163311
Email: italia@chiarli.it