



LAMBRUSCO GRASPAROSSA D.O.C. AMABILE

Denominazione: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

Regione: Emilia Romagna

Produttore: CHIARLI 1860 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: Vino amabile di colore rosso intenso, vinoso, profumo fruttato. Spuma vivace, evanescente e dal colore rosato carico.

Gradazione: 8% vol.

Vitigno: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Vinificazione: Pigiatura tradizionale con macerazione 36 ore. Fermentazione a 18°-20°C. Rifermentazione (presa di spuma) in "cuves closes".

Temperatura di servizio: Servire fresco (10° - 12° C).

Abbinamenti Gastronomici: Indicato per accompagnare i menù tipici della cucina emiliana e come vino da dessert.

Distribuito: CHIARLI 1860 - Tel.059.3163311 Fax 059.313705
Email: italia@chiarli.it