



Brut de Noir

ROSÉ

Denominazione:	Rosè Spumante – V. S. 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 ' <i>Cleto Chiarli Tenute Agricole</i> ' 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:	Spuma vivace, colore rosa ribes, bollicine fini ed abbondanti. Profumo intenso e fruttato, sapore ben composto con tipici sentori di frutti di sottobosco.
Gradazione:	12% vol.
Vitigno:	Grasparossa
Vinificazione:	Pressatura soffice con uva integra o diraspata a temperatura controllata e aggiunta di lieviti selezionati. Presa di spuma in "cuve close" a bassa temperatura.
Abbinamenti Gastronomici:	Ottimo come aperitivo e per accompagnare piatti delicati e raffinati; è ideale anche con desserts, fragole e macedonie di frutta.
Temperatura di servizio:	Servire ben fresco (8 - 10° C.)
Distribuito:	CLETO CHIARLI & CO - Tel.059.3163311 Fax 059.313705 Email: italia@chiarli.it