



ACQUISTATO IL .....

"Nivola" Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC 2021

## Il Lambrusco da portare a tavola



Svinando®

Il mondo del Lambrusco di qualità, purtroppo, non è abbastanza conosciuto e spesso si finisce per snobbare prodotti che, al contrario, potrebbero donarci grandi soddisfazioni. Un esempio è questo Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc chiamato Nivola e prodotto dalla storica Cleto Chiarli di Modena. Un Lambrusco intenso, spumeggiante, pieno ma al tempo stesso pulito. Un Grasparossa di grande riconoscibilità e facile beva grazie a un grado alcolico contenuto e a una vocazione gastronomica probabilmente senza eguali. Un vino da stappare mentre si attende che la pasta giunga a cottura e con il quale è piacevole anche tirare tardi, in chiacchiere, dopo che l'ultimo piatto è stato riposto a fine cena.

Difficile pensare al mondo del Lambrusco di qualità senza soffermarsi un istante sull'azienda Cleto Chiarli che da oltre un secolo e mezzo affonda le proprie radici nella tradizione e nella storia della provincia di Modena. Azienda familiare capace di produrre da anni milioni di bottiglie del vino frizzante rosso più amato al mondo e di esportarle praticamente in ogni angolo del pianeta. Una storia che è partita dalla produzione destinata ai clienti della piccola osteria di famiglia e che è culminata addirittura nell'ottenimento della "Mention Honorable" dell'Esposizione Universale di Parigi del 1900. Oggi l'azienda può contare su una superficie vitata che tocca i cento ettari e, cosa assai interessante e non comune per la zona, vinifica esclusivamente le uve provenienti da terreni di proprietà.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Argilloso
<b>Esposizione</b>	Sud, 120m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	G.D.C.
<b>Densità imp.</b>	3.000 ceppi per area

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Rosso Fermo
<b>Provenienza</b>	Emilia-Romagna
<b>Uve</b>	100% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

**Gradazione** 10,5% vol.

**Temp. Servizio** 16°

**Quando Berlo** 18 mesi dalla data di produzione

**Abbinamento** Arrostiti, selvaggina ed i più classici cibi della cucina dell'Emilia Romagna

**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 "cuve close"

**Sensazioni** Colore rosso intenso, forte struttura, spuma abbondante, bouquet di frutta fresca

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821