



ACQUISTATO IL .....

"Lambrusco del Fondatore" di Sorbara DOC 2024

2024

## Lambrusco sì, ma del Fondatore



Il celebre Lambrusco del Fondatore di Cleto Chiarli non è un "semplice" Lambrusco. Pur nella sua giusta semplicità e piacevolezza, infatti, questo prodotto non nasce da una classica spumantizzazione in autoclave, il cosiddetto metodo Charmat. Ma è frutto di una rifermentazione in bottiglia, proprio come veniva fatto in origine dal fondatore dell'azienda. Altra particolarità è la tappatura che in questo caso è eseguita rigorosamente con sughero naturale e la classica legatura "a spago". La particolare tecnica produttiva scelta per questo Lambrusco del Fondatore dà vita a un vino molto profondo, leggermente amarognolo e al tempo stesso capace di stupire il degustatore grazie a una forza espressiva davvero fuori dal comune.

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

|              |                          |
|--------------|--------------------------|
| Terreno      | Sabbioso - Medio impasto |
| Esposizione  | Sud, 300m s.l.m.         |
| Allevamento  | G.D.C.                   |
| Densità imp. | 3.000 ceppi per ettaro   |

### Il Vino

|                |   |
|----------------|---|
| Tipologia      | Vino rosso fermo  |
| Provenienza    | Emilia-Romagna  |
| Uve            | 100% Lambrusco Sorbara  |
| Gradazione     | 11,5% vol.  |
| Temp. Servizio | 16°   |
| Quando Berlo   | 18 mesi dalla data di produzione  |
| Abbinamento    | Paste asciutte, tortellini, carni bollite ed i più tipici piatti della cucina emiliana                                      |
| Vinificazione  | Vinificazione tradizionale, presa di spuma attraverso fermentazione naturale in bottiglia cui segue stagionatura di 6 mesi. |
| Sensazioni     | Gusto secco e sapido, piacevole bouquet, spuma fine ed evanescente, colore chiaro e vivace.                                 |

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821