



ACQUISTATO IL .....

"Lambrusco del Fondatore" di Sorbara DOC 2025

2025

## Lambrusco sì, ma del Fondatore



Svinando®

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.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Sabbioso - Medio impasto
<b>Esposizione</b>	Sud, 300m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	G.D.C.
<b>Densità imp.</b>	3.000 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Emilia-Romagna
<b>Uve</b>	100% Lambrusco Sorbara
<b>Gradazione</b>	11,5% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	16°
<b>Quando Berlo</b>	18 mesi dalla data di produzione
<b>Abbinamento</b>	Paste asciutte, tortellini, carni bollite ed i più tipici piatti della cucina emiliana
<b>Vinificazione</b>	Vinificazione tradizionale, presa di spuma attraverso fermentazione naturale in bottiglia cui segue stagionatura di 6 mesi.
<b>Sensazioni</b>	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