



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	
Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud, 120m s.l.m.
Allevamento	G.D.C.
Densità imp.	3.000 ceppi per area
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	100% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
Gradazione	10,5% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	18 mesi dalla data di produzione
Abbinamento	Arrosti, 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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821