



ACQUISTATO IL

"Vigneto Cialdini" Lambrusco Grasparossa di Castelvetro 2024

Un cru di Emilia



Svinando

I francesi lo chiamerebbero "cru" e probabilmente se lo farebbero pagare un occhio della testa. Cleto Chiarli, al contrario, si limita a mettere in etichetta il nome dello storico vigneto di circa 13 ettari da cui provengono le uve usate per produrre questo "Vigneto Cialdini" per far capire ai tanti appassionati di Lambrusco che quello che stanno per assaggiare non è il solito prodotto. Questo Grasparossa è considerato come la massima espressione di questo straordinario vitigno. Le uve, selezionate e raccolte a mano, vengono pigiate e vinificate a temperatura controllata nella cantina. La presa di spuma procede lentamente e viene messo in bottiglia solo dopo un adeguato periodo di affinamento. Ne deriva un vino dal carattere brioso, capace di stupire per le sue tante sfaccettature.

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 11% vol.

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo 18 mesi dalla data di produzione

Abbinamento Paste asciutte, salumi e in genere i piatti della classica cucina emiliana

Vinificazione Pigiatura tradizionale con macerazione 36 ore a 10°-12° C. Svinatura del mosto e refrigerazione. Lenta fermentazione (presa di spuma) in "cuve close"

Sensazioni Colore intenso, sapore asciutto e vinoso, spuma fine ed evanescente e spiccata corposità

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821