ACQUISTATO IL .....

# "Premium" Lambrusco di Sorbara DOC 2021




## La tradizione nel Lambrusco

Cleto Chiarli produce questo tradizionale Lambrusco di Sorbara denominato Vecchia Modena. Un vino che racchiude in sé tutto ciò che la tradizione locale e il territorio sono in grado di esprimere attraverso il vino. Un Lambrusco bello già solo da guardare, con quel colore rosa profondo. Un profumo intenso e sfacciato di fragola e sottobosco che riscalda il cuore e ci fa pensare a una gita domenicale in campagna a primavera. In bocca è fresco, minerale e di sorprendente piacevolezza. Delicato al palato, è un vino che si rivela estremamente versatile. Ci può accompagnare nel classico aperitivo con gli amici ma è anche in grado di sposarsi bene ai piatti della buona cucina emiliana.

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 - 30m 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% 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 modenese |
| **Vinificazione** | Leggera macerazione, svinatura del mosto e refrigerazione. Lenta fermentazione (presa di spuma) in "cuves close" |
| **Sensazioni** | Gusto secco, sapido, armonico, gradevolmente acidulo, spuma fine ed evanescente, colore chiaro e vivace con riflessi rosa. Profumo caratteristico, intenso, gradevole. |

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