



ACQUISTATO IL

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Bio

2020

Morbido e aromatico



Svinando

Cleto Chiarli propone questo interessante Lambrusco Bio. 100% Grasparossa di Castelvetro DOC, questo interessante spumante nasce da una accurata lavorazione delle uve raccolte a piena maturazione. Pigiatura tradizionale con macerazione di 36 ore, segue una prima fermentazione a temperatura controllata. Al termine di questa prima fase, il vino rimane per almeno due mesi in affinamento in vasca e solo dopo viene trasferito in autoclave per la delicata presa di spuma. Ciò che si ottiene è un piacevolissimo spumante caratterizzato da un bel colore rosso intenso. Al naso l'impressione è forte. Spiccano decisi i profumi più tipici della varietà, dalla frutta rossa a quella più scura, con un intrigante speziatura di base. Gusto morbido e aromatico, questo Lambrusco si sposa perfettamente a primi piatti, arrostiti, formaggi saporiti e pesci, arrosto o in umido.

Una grande famiglia del vino italiano. Del resto Chiarli è il più antico produttore di vini tipici dell'Emilia-Romagna. La sua fondazione risale addirittura al 1860. Oltre un secolo di storia e una capacità produttiva di milioni di bottiglie. Senza rinunciare mai alla qualità e raccogliendo importanti consensi dalla critica internazionale più severa. Il marchio Cleto Chiarli nasce invece nel 2000. Più che una cantina, un grande progetto per la creazione di vini ideali, grazie a una struttura moderna e a tecnologie adeguate. In un ambiente dove si respira storia e tradizione. Nascono così alcune interessanti icone enologiche profondamente legate al loro territorio.

La Vigna	
Terreno	Argilloso medio impasto
Esposizione	Sud
Allevamento	Doppia cortina
Densità imp.	3500
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso frizzante
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC - 100%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Pigiatura tradizionale con macerazione 36 ore. Fermentazione a 18°-20°C. Affinamento in vasca per minimo due mesi. Rifermentazione (presa di spuma) in "cuve close"
Sensazioni	Colore rosso intenso. Spiccato profumo di frutta tipico dell'omonimo vitigno. Gusto morbido ed aromatico. Spuma rossa con orli violacei

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