



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, arrosti, 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