ACQUISTATO IL .....

"Modèn Blanc" Brut Pignoletto Modena DOC 2020



Piacevole e facile da bere

"Moden Blanc" Brut è un vino innovativo, prodotto con un grande vitigno de territorio. Il Pignoletto, fruttato e intenso per natura, nelle cantine Cleto Chiarli diventa un vino piacevole e facile da bere. Un vino spumante che lascia un buon ricordo di sé, fin dal primo assaggio. Le uve, conferite in cantina a perfetto grado di maturazione, vengono lavorate in modo soft, solo in parte diraspate. Fermentazione a temperatura controllata, grazie all'aggiunta di lieviti selezionati, per la fase di spumantizzazione il vino viene messo in un'autoclave dove viene fatto rifermentare a bassa temperatura. Colore giallo paglierino chiaro, è un vino leggermente aromatico e fruttato. Appena versato si ricopre di una spuma morbida e abbondante, alimentata da un perlage fine e persistente. In bocca rivela un sapore delicato, con netti sentori di frutta fresca. E' il vino da sperimentare in occasione di un aperitivo insolito, quando vogliamo stupire gli amici con una etichetta non propriamente comune. In tavola sa accompagnare bene sia gli antipasti che i secondi piatti a base di carni bianche o pesce.

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	Spalliera
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	Pignoletto 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Pressatura soffice con uva integra o diraspata a temperatura con-trollata e aggiunta di lieviti selezionati. Presa di spuma in “cuve clo-se” a bassa temperatura
Sensazioni	Colore paglierino chiaro, leggermente aromatico e fruttato, spuma abbondante con perlage fine e persistente. Sapore delicato con sen-tori 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