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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821