



“Vigneto Cialdini”

Denominazione: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

Regione: Emilia Romagna

Produttore: CHIARLI è il più antico produttore di Vini Tipici dell'Emilia-Romagna. La sua fondazione risale al 1860. L'Azienda '*Cleto Chiarli Tenute Agricole*' firma vini di alta qualità ottenuti dalla selezione delle migliori uve provenienti da oltre 100 ettari di vigneti di proprietà e dalle più vocate zone di produzione dei vini DOC dell'Emilia-Romagna.

Caratteristiche: Colore intenso, sapore asciutto e vinoso, spuma fine ed evanescente e spiccata corposità.

Gradazione: 11% vol.

Vitigno: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Vinificazione: Pigiatura tradizionale con macerazione 36 ore a 10°-12° C. Svinatura del mosto e refrigerazione. Lenta fermentazione (presa di spuma) in “cuve close”.

Abbinamenti
Gastronomici: Paste asciutte, salumi e in genere, i piatti della classica cucina emiliana.

Temperatura
di servizio: Servire a temperatura di cantina (14° - 16° C.)

Distribuito: CLETO CHIARLI & CO - Tel.059.3163311 Fax 059.313705
Email: italia@chiarli.it