



“VECCHIA MODENA”

Denominazione:	Lambrusco Modena 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 'Ceto 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:	Gusto secco e sapido, piacevole bouquet, spuma fine ed evanescente, colore chiaro e vivace.
Gradazione:	11% vol.
Vitigno:	Lambrusco di Sorbara
Vinificazione:	Leggera macerazione 18-24 ore, svinatura del mosto e fermentazione a temperatura controllata 20° C. Lenta rifermentazione (presa di spuma) in "cuve close".
Temperatura di servizio:	Servire fresco (10° - 12° C).
Abbinamenti Gastronomici:	Paste asciutte, tortellini, carni bollite ed i più tipici piatti della cucina modenese.
Distribuito:	CHIARLI 1860 - Tel.059.3163311 Fax 059.313705 Email: italia@chiarli.it