

CHIARLI

MODENA



19⁵⁰\$

CARTON
DE 6 /
117⁰⁰\$



CLETO CHIARLI – Centenario Amabile – Lambrusco EMILIA-ROMAGNA, ITALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

IP14904297

PAYS

Emilia-Romagna – Italie

FORMAT

750

TYPE DE PRODUIT

Lambrusco

CÉPAGE

100% Lambrusco Grasparossa

ALCOOL

8

DISTRIBUTION

Importations Privées

APPELLATION

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC
Amabile

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Cialdini astate, Castelvetro

ALTITUDE

90 mètres

TYPE DE SOL

Sol alluvial de gravier grossier recouvert de limon

CARACTÉRISTIQUE

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Stabilisation à froid avec contact sur lies pendant 1 mois, suivi de l'assemblage. Fermentation malolactique partielle en cuve avant la seconde fermentation (en cuve pressurisée).

EMBOUTEILLAGE –

55 000 bouteilles

DÉGUSTATION

VISUEL

Couleur rouge intense

OLFACTIF

Intensément fruité

GUSTATIF

Bouche douce et vive avec notes de petits fruits.

ACCOMPAGNEMENT

Plats légèrement épicés et desserts.

ACCOMPAGNE

Desserts

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ

7 g/L

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

48 g/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10°-12° C