

CHIARLI

MODENA



24⁶⁰\$

CARTON
DE 6 /
147⁶⁰\$



CLETO CHIARLI – Vigneto Cialdini – Lambrusco EMILIA-ROMAGNA, ITALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14903956

PAYS
Emilia-Romagna – Italie

FORMAT
750

TYPE DE PRODUIT
Lambrusco

CÉPAGE
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

ALCOOL
11

DISTRIBUTION
Importations Privées

APPELLATION
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Emilie-Romagne

SUPERFICIE DU DOMAINE
100 hectares

CARACTÉRISTIQUE

CHIARLI est le plus ancien producteur de vins typiques de Emilie-Romagne. La société a été fondée en 1860. La « Cleto Chiarli Tenute Agricole » produit des vins de qualité obtenus à partir d'une sélection des meilleurs raisins, qui sont récoltés de plus de 100 hectares (247 acres) de vignobles appartenant à Chiarli et des zones les plus typiques pour la production de Vins DOC en Emilie-Romagne.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Pressurage traditionnel avec une macération longue de 36 heures à 10°-12° C. Soutirage et réfrigération. Fermentation lente 'prise de mousse' dans une cuve fermée.

DÉGUSTATION

VISUEL
Couleur ruby intense, mousse fine

OLFACTIF
Sec et puissant

GUSTATIF
Corps prononcée

ACCOMPAGNEMENT

Pâtes, charcuterie et plats traditionnels d'Émilie-Romagne.

ACCOMPAGNE

Charcuteries, Pâtes

AUTRES INFORMATIONS

TEMPÉRATURE DE SERVICE
14°-16° C