

# CHIARLI

MODENA



24<sup>60</sup>\$

CARTON  
DE 6 /  
147<sup>65</sup>



## CLETO CHIARLI – Moden Blanc Brut EMILIA-ROMAGNA, ITALIE

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
IP15327006

**PAYS**  
Emilia-Romagna – Italie

**FORMAT**  
750

**TYPE DE PRODUIT**  
Lambrusco

**CÉPAGE**  
100% Pignoletto

**ALCOOL**  
12

**DISTRIBUTION**  
Importations Privées

**APPELLATION**  
Pignoletto DOC Modena spumante Brut

### VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Cialdini astate, Castelvetro

**TYPE DE SOL**  
Sol alluvial de gravier grossier recouvert de limon

**ALTITUDE**  
90 mètres

### CARACTÉRISTIQUE

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Les raisins, amenés à la cave à parfaite maturité, sont traités de manière douce, seulement partiellement égrappés. Fermentation à température contrôlée, grâce à l'ajout de levures sélectionnées, pour la phase pétillante le vin est placé dans un autoclave où il est refermé à basse température.

### DÉGUSTATION

**VISUEL**  
De couleur jaune pâle.

**OLFACTIF**  
Un nez intense et fruité, on retrouve l'énergie du Pignoletto.

**GUSTATIF**  
En bouche, il est riche, structuré et révèle de nettes notes de fruits frais.

### ACCOMPAGNEMENT

A table, il accompagne aussi bien un beau plateau de fruits de mers que les seconds plats à base de viandes blanches ou de poissons.

### AUTRES INFORMATIONS

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**  
8 – 10 °C