

CHIARLI

MODENA



24⁶⁰\$

CARTON
DE 6 /
147⁶⁵



CLETO CHIARLI – Rosé de Noir Brut EMILIA-ROMAGNA, ITALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP15327102

PAYS
Emilia-Romagna – Italie

FORMAT
750

TYPE DE PRODUIT
Lambrusco

CÉPAGE
85% Lambrusco Grasparossa, 15% Pinot Noir

ALCOOL
12

DISTRIBUTION
Importations Privées

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Cialdini astate, Castelvetro

ÂGE MOYEN DES VIGNES
moyenne de 20 ans

CARACTÉRISTIQUE

ALTITUDE
90 mètres

TYPE DE SOL
Sol alluvial de gravier grossier recouvert de limon

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Court contact pelliculaire, avec 15% Pinot Noir.

PARTICULARITÉS –

Autrefois, autour de Modène, les ouvriers se rafraîchissaient dans un vin léger, rose et effervescent. Fabriqué à partir du ruissellement des raisins entassés dans des charrettes pour être livrés à la cave. La famille Chiarli rend hommage à cette vieille tradition avec le Brut de Noir Rosé.

DÉGUSTATION

OLFACTIF
Un nez délicat, bien structuré, aux parfums intenses de fraises et de framboises.

GUSTATIF
En bouche, belle vivacité et rondeur. On retrouve les arômes de petits fruits rouges.

ACCOMPAGNEMENT
Excellent à l'apéritif et idéal pour les dîners élégants ; il accompagne également très bien les desserts, les salades de fraises et de fruits.

AUTRES INFORMATIONS

TEMPÉRATURE DE SERVICE
8 – 10 °C