

CHIARLI

MODENA



14⁷⁵\$

CARTON
DE 6 /
88⁵⁵



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

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

IP14904300

PAYS

Emilia-Romagna – Italie

FORMAT

750

TYPE DE PRODUIT

Mousseux rosé

CÉPAGE

85% Lambrusco Grasparossa, 15% Pinot Nero

ALCOOL

12

DISTRIBUTION

Importations Privées

APPELLATION

Vino Spumante Brut

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Lambrusco: Cialdini estate (commune of Castelvetro); Pinot Nero: Monteveglio (province of Bologna)

ÂGE MOYEN DES VIGNES

23 et 18 ans

TYPE DE SOL

Sol alluvial de gravier recouvert de limon

ALTITUDE

90 et 115 mètres

SUPERFICIE DU DOMAINE

100 hectares

CARACTÉRISTIQUE

Défense phytosanitaire avec gestion intégrée des nuisibles

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Stabilisation à froid avec contact sur lies pendant 3 mois. Ce vin utilise une seule fermentation sous pression.

EMBOUTEILLAGE –

80 000 bouteilles par année

DÉGUSTATION

VISUEL

Rose violette

OLFACTIF

Arômes de fraise et de framboise

GUSTATIF

Bouche légère, bien structurée, ronde et vive

ACCOMPAGNEMENT

Charcuteries, crustacés, entrées, viandes blanches, tartes aux fruits.

ACCOMPAGNE

Charcuteries, Viandes Blanches, Fruits de mer, Desserts

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ

7 g/L

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

12 g/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8-10 °C