



Lambrusco Vecchia Modena Premium 2024

CHF 15.90 | 10 cl = CHF 2.12

Glänzendes Himbeerrosa. Subtiler Duft nach kleinen roten Beeren und etwas Zitrus mit mineralischen und blumigen Tönen. Am Gaumen klar und geschliffen der elegante, rotfruchtige, salzige und frische Geschmack.

Produzent	Cleto Chiarli
Kategorie	Schaumwein
Land	Italien
Region	Emilia-Romagna
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	11.0 %
Trinktemperatur	12° - 14°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Sorbara
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322022
Passt zu	süss-sauren Gerichten, Pasta, Charcuterie



Vinifikation

Leichte Mazeration 18-24 Stunden, Abstich des Mostes und Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 20° C. Langsame Nachgärung (prise de mousse) in "cuve close".

Geschichte

2001 wurde Cleto Chiarli Tenute Agricole gegründet, um die Verwaltung der 7 Weingüter zu vereinen und eine neue Kellerei zu gründen, die sich der Produktion von Spitzenweinen widmet. Darunter ist der erste Lambrusco in der Geschichte, der die begehrtesten und prestigeträchtigsten Auszeichnungen der italienischen und ausländischen Weinkritiker erhielt: Vecchia Modena Premium und Lambrusco del Fondatore. Neben der Charmat-Methode wird die natürliche Flaschengärung nach der „traditionellen Methode“ beibehalten und weiterentwickelt, bei der die Familie Chiarli auf über 160 Jahre Erfahrung blicken kann.

