



Lambrusco Centenario Amabile

CHF 10.90 | 10 cl = CHF 1.45

Leuchtendes Rubinrot mit violetterm Stich. Riecht in der Nase sehr wenig, nach Traubensaft, dazu leichte erdige Noten, Veilchen und Heidelbeeren. Am Gaumen saftig, mit leichter Restsüße, gut eingebundener Perlage

Produzent	Cleto Chiarli
Kategorie	Schaumwein
Land	Italien
Region	Emilia-Romagna
Klassifizierung	DOC
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	8.0 %
Trinktemperatur	12° - 14°
Lagerfähigkeit	3 Jahre
Traubensorten	Grasparossa
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	2010560
Passt zu	Roastbeef, süss-sauren Gerichten, pikanten Gerichten, Charcuterie



Vinifikation

Traditionelle Kelterung mit 36-stündiger Mazeration. Gärung bei 18°-20°C. Nachgärung (Entschäumung) im "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.

