



Rosé De Noir - Spumante Chiarli

CHF 16.90 | 10 cl = CHF 2.25

Rose orangé lumineux et chatoyant dans le verre. Frais et parfumé, avec des notes de framboise, de cerise à sucre et de fleur d'oranger. En bouche, le vin est équilibré et présente un fruité clair avec des bulles bien intégrées. L'acidité est bien présente et la finale est juteuse.

Producteur	Cleto Chiarli
Type d'article	Vin effervescent
Pays	Italie
Région	Emilia-Romagna
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	5 années
Cépages	Grasparossa, Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	30000143
Accord mets et vins	Pâtes, Apéritif
Avis	Falstaff 92/100



Vinification

La fermentation alcoolique a lieu à basse température.

Histoire

Au fil des années, Cleto Chiarli a démontré tout son savoir-faire en produisant non seulement du grand lambrusco, mais aussi des vins mousseux de grande classe, qui sont des compagnons naturels de la table en raison de leur fraîcheur et, plus généralement, de leur aptitude à la gastronomie. Le "Brut de Noir" est un rosé obtenu à partir d'une sélection de Grasparossa et de Pinot Noir. Il en résulte un vin mousseux bien défini, vif et très agréable.

