



Lambrusco Vecchia Modena Premium 2024

CHF 15.90 | 10 cl = CHF 2.12

Ce lambrusco doit son parfum fruité et terreux aux senteurs de fraise et de sous-bois. La bouche est fraîche, intense, minérale et très harmonieuse avec une fine mousse.

Producteur	Cleto Chiarli
Type d'article	Vin effervescent
Pays	Italie
Région	Emilia-Romagna
Appellation	DOC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	11.0 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Sorbara
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322022
Accord mets et vins	Plats aigres-doux, Pâtes, Charcuterie



Vinification

Légère macération de 18 à 24 heures, débouillage et fermentation à une température contrôlée de 20° C. Refermentation lente (prise de mousse) en cuve close.

Histoire

En 2001, Cleto Chiarli Tenute Agricole a été créé pour réunir la gestion des 7 domaines viticoles et fonder une nouvelle cave dédiée à la production de vins haut de gamme. Parmi ceux-ci, le premier Lambrusco de l'histoire a reçu les prix les plus convoités et les plus prestigieux des critiques de vin italiens et étrangers : Vecchia Modena Premium et Lambrusco del Fondatore. Outre la méthode Charmat, la fermentation naturelle en bouteille est maintenue et développée selon la "méthode traditionnelle", pour laquelle la famille Chiarli peut s'enorgueillir de plus de 160 ans d'expérience.

