



Lambrusco Del Fondatore 2022

Rouge cerise brillant avec un bord qui s'éclaircit. Nez clair de framboises rouges avec des nuances florales et herbacées, un soupçon de mûres et une pointe de genièvre. Frais, frais et fruité en bouche, mousse fine et un peu de poigne, nuances végétales à herbacées et florales, un peu de persil, mordant acide animé, bonne persistance, traces éthérées, nettement salé en arrière-plan, très bonne finale avec du tonus.

Producteur	Cleto Chiarli
Type d'article	Vin effervescent
Pays	Italie
Région	Emilia-Romagna
Appellation	DOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	11.5 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Sorbara
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	319766
Accord mets et vins	Fromages à pâte molle, Plats aigres-doux, Rosbif, Apéritif
Avis	Falstaff 93/100



Vinification

Traditionnelle, la prise de mousse se fait par fermentation naturelle en bouteille avec un dosage nul, suivie d'une période de maturation de six mois.

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.

