



Lambrusco Centenario Amabile

Rouge rubis brillant avec des nuances violettes. Le nez est très vineux, avec des notes de jus de raisin, de terre, de violette et de myrtille. Juteux en bouche, avec un léger sucre résiduel et un perlage bien intégré.

Producteur	Cleto Chiarli
Type d'article	Vin effervescent
Pays	Italie
Région	Emilia-Romagna
Appellation	DOC
Format	75 cl
Alcool	8.0 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	3 années
Cépages	Grasparossa
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	2010560
Accord mets et vins	Rosbif, Plats aigres-doux, Plats épicés, Charcuterie



Vinification

Pressurage traditionnel avec macération de 36 heures. Fermentation à 18°-20°C. Réfermentation (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.

