



Rosé De Noir - Spumante Chiarli

CHF 16.90 | 10 cl = CHF 2.25

Luminoso e scintillante rosa-arancio nel bicchiere. Fresco e fragrante, di lamponi, ciliegie e fiori d'arancio. Equilibrato al palato, mostra un frutto chiaro con perlage ben integrato, un'acidità decisa sostiene il percorso, succoso nel finale.

Produttore	Cleto Chiarli
Categoria	Spumante
Paese	Italia
Regione	Emilia-Romagna
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	5 anni
Vitigni	Grasparossa, Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	30000143
Adatto a	Pasta, Aperitivi
Valutazioni	Falstaff 92/100



Vinificazione

La fermentazione alcolica avviene a basse temperature.

Storia

Nel corso degli anni, Cleto Chiarli ha dimostrato tutta la sua abilità producendo non solo grandi Lambruschi, ma anche spumanti di gran classe, che si accompagnano naturalmente alla tavola per la loro freschezza e per l'idoneità gastronomica generale. Il "Brut de Noir" è un rosato ottenuto da una selezione di Grasparossa e Pinot Nero. Il risultato è uno spumante ben definito, vivace e molto piacevole.

