Lambrusco Vecchia Modena Premium 2023

CHF 15.90 | 10 cl = CHF 2.12

Il Lambrusco deve il suo bouquet fruttato-terroso ad aromi di fragola e sottobosco. In bocca è fresco, intenso, minerale e incredibilmente armonioso. Fine spuma.

Produttore	Cleto Chiarli
Paese	Italia
Regione	Emilia-Romagna
Classificazione	DOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	11.0 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Sorbara
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321047
Adatto a	Salumi, Pasta, Piatti agrodolci

Vinificazione

Leggera macerazione 18-24 ore, svinatura del mosto e fermenta-zione a temperatura controllata 20° C. Lenta rifermentazione (presa di spuma) in “cuve close”.

Storia

Nel 2001 è stata fondata Cleto Chiarli Tenute Agricole per unire la gestione delle 7 cantine e creare una nuova cantina dedicata alla produzione di vini di alta qualità. Tra questi, il primo Lambrusco della storia a ricevere i premi più ambiti e prestigiosi dalla critica enologica italiana e straniera: Vecchia Modena Premium e Lambrusco del Fondatore. Oltre al metodo Charmat, viene mantenuta e sviluppata la fermentazione naturale in bottiglia secondo il "metodo tradizionale", in cui la famiglia Chiarli può vantare oltre 160 anni di esperienza.