



Lambrusco Del Fondatore 2023

Rosso ciliegia brillante con un bordo che si schiarisce. Naso netto di lamponi accentuati a bacca rossa con sfumature floreali ed erbacee, un accenno di more e un accenno di ginepro. In bocca è fresco, fresco e acidulo-fruttato, mousseux fine e un po' di grip, sfumature erbacee e floreali, un po' di prezzemolo, mordente acido animante, buona persistenza, tracce eteree, chiaramente sale in sottofondo, ottimo finale con trazione.

Produttore	Cleto Chiarli
Categoria	Spumante
Paese	Italia
Regione	Emilia-Romagna
Classificazione	DOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Sorbara
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321138
Adatto a	Formaggi a pasta molle, Piatti agrodolci, Roastbeef, Aperitivi



Vinificazione

Tradizionale, presa di spuma attraverso fermentazione naturale in bottiglia con dosaggio zero, cui segue stagionatura di sei mesi.

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.

