Lambrusco Centenario Amabile

Rosso rubino brillante con sfumature violacee. Al naso ha un profumo molto vinoso, di succo d'uva, oltre a leggere note terrose, violette e mirtilli. Al palato è succoso, con leggera dolcezza residua, perlage ben integrato.

Produttore	Cleto Chiarli
Categoria	Spumante
Paese	Italia
Regione	Emilia-Romagna
Classificazione	DOC
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	8.0 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	3 anni
Vitigni	Grasparossa
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	2010560
Adatto a	Salumi, Piatti picanti, Piatti agrodolci, Roastbeef

Vinificazione

Pigiatura tradizionale con macerazione 36 ore. Fermentazione a 18°-20°C. 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.