



LAMBRUSCO DI SORBARA D.O.C.

Denominazione: Lambrusco di Sorbara DOC

Regione: Emilia Romagna

Produttore: CHIARLI è il più antico produttore di Lambrusco ed altri Vini Tipici dell'Emilia-Romagna. La sua fondazione risale al 1860. Attraverso una rigorosa selezione delle migliori produzioni, l'esperienza ultracentenaria e la scrupolosa cura in tutte le fasi dalla vinificazione all'imbottigliamento, Chiarli garantisce, con il suo Marchio, la qualità di un'ampia gamma di prestigiosi vini della Regione.

Caratteristiche: Vino secco di bel colore chiaro e di corposità equilibrata, con spuma appena rosata ed assai fine grazie la lunga durata della fermentazione naturale.

Gradazione: 10,5% vol.

Vitigno: Lambrusco di Sorbara

Vinificazione: Leggera macerazione 18-24 ore, svinatura del mosto e fermentazione a temperatura controllata 16° C. Rifermentazione (presa di spuma) in "cuves closes".

Temperatura di servizio: Servire fresco (10° - 12° C).

Abbinamenti Gastronomici: Ideale per paste asciutte, carni bollite e formaggi.

Distribuito: CHIARLI – Tel.059.3163311 Fax 059.313705
Email: italia@chiarli.it