



“IL BALUARDO”

- Denominazione: Lambrusco di Modena 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: Colore rosso intenso. Odore vinoso con profumo fruttato. Sapore asciutto, piacevolmente sapido. Aspetto brillante. Spuma vivace, evanescente e dal colore rosato carico.
- Gradazione: 10% vol.
- Vitigno: Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino
- Vinificazione: Pigiatura tradizionale con macerazione 36 ore. Fermentazione a 18°- 20°C. Affinamento in vasca per minimo due mesi. Rifermentazione (presa di spuma) in “cuve close”.
- Abbinamenti
Gastronomici: Primi piatti, arrostiti e formaggi stagionati.
- Temperatura
di servizio: Servire a temperatura di cantina (14° - 16° C.)
- Distribuito: CHIARLI - Tel.059.3163311 Fax 059.313705
Email: italia@chiarli.it