



“VECCHIA MODENA NERO”

Denominazione:	Lambrusco 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, bouquet spiccatamente fruttato e sapore morbido e vellutato.
Gradazione:	10% vol.
Vitigno:	Lambrusco Salamino
Vinificazione:	Pigiatura tradizionale con macerazione 48 ore a 10°-12° C. Fermentazione a bassa temperatura su mosto decantato con lieviti selezionati. Rifermentazione (presa di spuma) in “cuves closes”.
Temperatura di servizio:	Servire fresco (10° - 12° C).
Abbinamenti Gastronomici:	Arrosti, selvaggina ed i più classici cibi della cucina dell'Emilia Romagna.
Distribuito:	CHIARLI - Tel.059.3163311 Fax 059.313705 Email: italia@chiarli.it