



“CENTENARIO” Grasparossa DOC Amabile

Denominazione:	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC
Regione:	Emilia Romagna
Produttore:	CHIARLI è il più antico produttore di Vini Tipici dell'Emilia-Romagna. La sua fondazione risale al 1860. L'Azienda ' <i>Cleto Chiarli Tenute Agricole</i> ' firma vini di alta qualità ottenuti dalla selezione delle migliori uve provenienti da oltre 100 ettari di vigneti di proprietà e dalle più vocate zone di produzione dei vini DOC dell'Emilia-Romagna.
Caratteristiche:	Vino amabile di colore rosso intenso, vinoso, profumo fruttato. Spuma vivace, evanescente e dal colore rosato carico.
Gradazione:	8% vol.
Vitigno:	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
Vinificazione:	Pigiatura tradizionale con macerazione 36 ore. Fermentazione a 18°-20°C. Rifermentazione (presa di spuma) in “cuves closes”.
Temperatura di servizio:	Servire a fresco (10° - 12° C).
Abbinamenti Gastronomici:	Oltre ad accompagnare i menù tipici della cucina emiliana è apprezzato anche come vino da dessert.
Distribuito:	CLETO CHIARLI & CO - Tel.059.3163311 Fax 059.313705 Email: italia@chiarli.it