



“FONDO BELVERDE” LAMBRUSCO BIOLOGICO DOC

- Denominazione:** Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC
Ottenuto da uve provenienti da Agricoltura Biologica
- Regione:** Emilia Romagna
- Produttore:** CHIARLI è il più antico produttore di Vini Tipici dell'Emilia-Romagna. La sua fondazione risale al 1860.
L'Azienda 'Ceto Chiarli Tenute Agricole' 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:** Colore rosso intenso. Spiccato profumo di frutta tipico dell'omonimo vitigno. Gusto morbido ed aromatico. Spuma rossa con orli violacei.
- Gradazione:** 11% vol.
- Vitigno:** Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
- 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, carni lesse, formaggi saporiti e piatti di pesce arrostito o in umido.
- Temperatura
di servizio:** Servire a temperatura ambiente (16° - 18° C.).
- Distribuito:** CHIARLI 1860 - Tel.059.3163311 Fax 059.313705
Email: italia@chiarli.it