

Spumante Rosé de Noir Brut

Cleto Chiarli

Uvaggio di **Lambrusco Grasparossa** e Pinot nero, questo calice è fresco e avvincente, perfetto per le calde serate estive. Prodotto dalla storica cantina modenese CLETO CHIARLI, riferimento costante della produzione vinicola emiliana, fondata nel lontano 1860. Si presenta visivamente con uno sgorgiante color rosato intenso, limpidissimo. Al naso sono ricchissime note olfattive di ribes, fragole, piccole spezie, sottobosco e ricordi vegetali in chiusura. Circolare la sorsata, assolutamente bilanciata e fresca, morbida e raffinata la schiuma. Un vino adattissimo al rito dell'aperitivo come ai piatti della tradizione emiliana, paste ripiene e cotechini; da provare col classico barbecue estivo, servito ben fresco, si abbinerà splendidamente con carne e pesce e anche con würstel affumicati d'ogni tipo.

**Cleto Chiarli Tenute Agricole**

Via Belvedere 4

41014 Castelvetro di **Modena** (MO)

Telefono: 059 3163311

E-mail: italia@chiarli.itWeb: www.chiarli.it