



“Pruno Nero”

Denominazione:	Lambrusco Grasperossa Castelvetro DOC
Regione:	Emilia Romagna
Produttore:	CHIARLI è il più antico produttore di Vini Tipici dell'Emilia-Romagna. La sua fondazione risale al 1860. <i>L'Azienda '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:	Colore rosso intenso, forte struttura, spuma abbondante, spiccato profumo fruttato intenso che ricorda l'uva, sapore morbido, robusto di corpo, vinoso.
Gradazione:	10% vol.
Vitigno:	Lambrusco Grasperossa di Castelvetro
Vinificazione:	Morbida spremitura con macerazione 10°-12° C. Fermentazione in purezza a bassa temperatura su mosto decantato con lieviti selezionati. Lunga rifermentazione (presa di spuma) in “cuves closes” a bassa temperatura.
Abbinamenti Gastronomici:	Arrosti, selvaggina ed i più classici cibi della cucina della Pianura Padana.
Temperatura di servizio:	Servire a temperatura di cantina (14° - 16° C.)
Distribuito:	CLETO CHIARLI & CO - Tel.059.3163311 Fax 059.313705 Email: italia@chiarli.it