



Frizzantino Trebbiano Amabile

Helkles Strohgelb. Frischer und bekömmlicher Frizzante mit leichter Perlung und feinfruchtiger Süsse. Einfache Aromen von Trauben und gelbem Apfel.

Produzent	Cleto Chiarli
Kategorie	Übrige Schaumweine
Land	Italien
Region	Emilia-Romagna
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	3 Jahre
Traubensorten	Trebbiano
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	30000142
Passt zu	Pizza, süss-sauren Gerichten, Apéro



Vinifikation

Nach einer sanften Pressung und einer 24-stündigen Dekantierzeit gärt der Most bei 16°C mit ausgewählten Hefen. Die langsame Nachgärung im Autoklaven beginnt, um einen Wein mit feiner Perlage zu erhalten.

Geschichte

2001 wurde Cleto Chiarli Tenute Agricole gegründet, um die Verwaltung der 7 Weingüter zu vereinen und eine neue Kellerei zu gründen, die sich der Produktion von Spitzenweinen widmet. Darunter ist der erste Lambrusco in der Geschichte, der die begehrtesten und prestigeträchtigen Auszeichnungen der italienischen und ausländischen Weinkritiker erhielt: Vecchia Modena Premium und Lambrusco del Fondatore. Neben der Charmat-Methode wird die natürliche Flaschengärung nach der „traditionellen Methode“ beibehalten und weiterentwickelt, bei der die Familie Chiarli auf über 160 Jahre Erfahrung blicken kann.

