



Lambrusco Salamino Santa Croce Amabile

Dunkles Purpurrubin mit anhaltender Schaumkrone. In der Nase von zartem Ausdruck, etwas Grapefruit und Rote Bete, nach etwas Zeit Waldfrüchte. Am Gaumen ausgewogen und saftig, mit gut eingebundener Fruchtsüße und zartem Tannin

Produzent	Cleto Chiarli
Kategorie	Übrige Schaumweine
Land	Italien
Region	Emilia-Romagna
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	7.5 %
Trinktemperatur	12° - 14°
Lagerfähigkeit	3 Jahre
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	30003859
Passt zu	süss-sauren Gerichten, gereiftem Käse, asiatischen Gerichten, Antipasti



Vinifikation

Traditionelle Kelterung mit 36-stündiger Mazeration. Gärung bei 18°-20°C.
Nachgärung (Entschäumung) im "cuve close".

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.

