



Frizzantino Trebbiano Amabile

Jaune paille clair. Frizzante frais et digeste avec de légères bulles et une douceur finement fruitée. Arômes simples de raisin et de pomme jaune.

Producteur	Cleto Chiarli
Type d'article	Autres vins effervescents
Pays	Italie
Région	Emilia-Romagna
Format	75 cl
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	3 années
Cépages	Trebbiano
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	30000142
Accord mets et vins	Pizza, Plats aigres-doux, Apéritif



Vinification

Après un pressurage doux et une décantation de 24 heures, le moût fermente à 16°C avec des levures sélectionnées. La lente réfermentation en autoclave commence pour obtenir un vin au perlage fin.

Histoire

En 2001, Cleto Chiarli Tenute Agricole a été créé pour réunir la gestion des 7 domaines viticoles et fonder une nouvelle cave dédiée à la production de vins haut de gamme. Parmi ceux-ci, le premier Lambrusco de l'histoire a reçu les prix les plus convoités et les plus prestigieux des critiques de vin italiens et étrangers : Vecchia Modena Premium et Lambrusco del Fondatore. Outre la méthode Charmat, la fermentation naturelle en bouteille est maintenue et développée selon la "méthode traditionnelle", pour laquelle la famille Chiarli peut s'enorgueillir de plus de 160 ans d'expérience.

