



## Frizzantino Trebbiano Amabile

CHF 4.95 | 10 cl = CHF 0.66

Giallo paglierino brillante. Frizzante fresco e digeribile, con un leggero scintillio e una fine dolcezza fruttata. Aromi semplici di uva e mela gialla.

Produttore	Cleto Chiarli
Categoria	Spumanti rimanenti
Paese	Italia
Regione	Emilia-Romagna
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	3 anni
Vitigni	Trebbiano
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	30000142
Adatto a	Pizza, Piatti agrodolci, Aperitivi



### Vinificazione

Dopo una pigiatura soffice e una sosta di decantazione di 24 ore, il mosto fermenta a 16°C con lieviti selezionati. Inizia la lenta rifermentazione in autoclave per ottenere un vino dal fine perlage.

### Storia

Nel 2001 è stata fondata Cleto Chiarli Tenute Agricole per unire la gestione delle 7 cantine e creare una nuova cantina dedicata alla produzione di vini di alta qualità. Tra questi, il primo Lambrusco della storia a ricevere i premi più ambiti e prestigiosi dalla critica enologica italiana e straniera: Vecchia Modena Premium e Lambrusco del Fondatore. Oltre al metodo Charmat, viene mantenuta e sviluppata la fermentazione naturale in bottiglia secondo il "metodo tradizionale", in cui la famiglia Chiarli può vantare oltre 160 anni di esperienza.

