



## Lambrusco Vecchia Modena Premium 2022

CHF 15.90 | 10 cl = CHF 2.12

Il Lambrusco deve il suo bouquet fruttato-terroso ad aromi di fragola e sottobosco. In bocca è fresco, intenso, minerale e incredibilmente armonioso. Fine spuma.

|                                |                                 |
|--------------------------------|---------------------------------|
| Produttore                     | Cleto Chiarli                   |
| Categoria                      | Spumanti rimanenti              |
| Paese                          | Italia                          |
| Regione                        | Emilia-Romagna                  |
| Classificazione                | DOC                             |
| Annata                         | 2022                            |
| Dimensioni della<br>bottiglia  | 75 cl                           |
| Temperatura di<br>degustazione | 12° - 14°                       |
| Invecchiamento                 | fino a 2026                     |
| Vitigni                        | Sorbara                         |
| Informazioni sulle<br>allergie | Contiene solfiti                |
| Numero articolo                | 319199                          |
| Adatto a                       | Piatti agrodolci, Pasta, Salumi |
| Valutazioni                    | Falstaff 92/100                 |



### Vinificazione

Leggera macerazione 18-24 ore, svinatura del mosto e fermentazione a temperatura controllata 20° C. Lenta rifermentazione (presa di spuma) in "cuve close".

### 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.

