



## Frizzantino Trebbiano Amabile

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<br>bottiglia  | 75 cl                              |
| Temperatura di<br>degustazione | 10° - 12°                          |
| Invecchiamento                 | 3 anni                             |
| Vitigni                        | Trebbiano                          |
| Informazioni sulle<br>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.

