



Lambrusco Salamino Santa Croce Amabile

Rubino porpora scuro con testa persistente. Al naso di espressione delicata, qualche pompelmo e barbabietola, dopo qualche tempo frutti di bosco. Al palato è equilibrato e succoso, con una dolcezza fruttata ben integrata e un tannino delicato.

Produttore	Cleto Chiarli
Categoria	Spumanti rimanenti
Paese	Italia
Regione	Emilia-Romagna
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	7.5 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	3 anni
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	30003859
Adatto a	Piatti agrodolci, Formaggi stagionati, Piatti asiatici, Antipasti



Vinificazione

Pigiatura tradizionale con macerazione 36 ore. Fermentazione a 18°-20°C.
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.

