ACQUISTATO IL .....

"Pruno Nero" Lambrusco Modena DOC NV

Morbido ma dotato di un buon corpo

Pruno Nero è un Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC. Uno dei tanti buoni spumanti rossi proposti da Cleto Chiarli. Nasce da una accurata selezione delle migliori uve dell'omonima varietà, lavorate con attenzione e perizia. Si parte con una morbida spremitura a cui segue una prolungata fase di macerazione. Per la fermentazione, invece, si ricorre a lieviti selezionati che permettono di valorizzare al meglio la ricchezza del frutto di partenza. Poi, al termine di questa fase, il vino base viene posto all'interno di autoclavi in acciaio, per la delicata fase di presa di spuma. Un processo lungo che richiede un attento controllo delle temperature per non intaccare la freschezza del frutto di partenza. Nasce così un vino caratterizzato da un colore rosso intenso e spuma abbondante. Al naso è decisamente fruttato, con note intense che ricordano direttamente quelle dell'uva appena raccolta. In bocca il contrasto è intrigante. Da una parte il sapore morbido, dall'altra un corpo robusto. Su tutto, però, spicca il classico carattere vinoso che piace tanto agli appassionati di Lambrusco. Vino del territorio, questo Grasparossa richiede a gran voce un abbinamento con uno dei tanti piatti regionali. Ottimo, però, anche con la selvaggina o con un buon arrosto di manzo.

Una grande famiglia del vino italiano. Del resto Chiarli è il più antico produttore di vini tipici dell'Emilia- Romagna. La sua fondazione risale addirittura al 1860. Oltre un secolo di storia e una capacità produttiva di milioni di bottiglie. Senza rinunciare mai alla qualità e raccogliendo importanti consensi dalla critica internazionale più severa. Il marchio Cleto Chiarli nasce invece nel 2000. Più che una cantina, un grande progetto per la creazione di vini ideali, grazie a una struttura moderna e a tecnologie adeguate. In un ambiente dove si respira storia e tradizione. Nascono così alcune interessanti icone enologiche profondamente legate al loro territorio.

La Vigna

Terreno	Argilloso medio impasto - Sabbioso di sedimentazione fluviale
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Doppia cortina
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Spumante Dry
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro 50% - Lambrusco Salamino S.Croce 50%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	Pigiatura tradizionale con macerazione 48 ore a 15°C. Fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati. Rifermentazione (presa di spuma) in “cuve close”.
Sensazioni	Colore rosso intenso, forte struttura, spuma abbondante, spiccato profumo fruttato, sapore morbido e vellutato

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d’Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821