

Chiarli Lambrusco di Grasparossa 0.75l

» Vína



Kód produktu

I3000240

Vyrábí se z odrůdy Lambrusco Grasparossa, která dává plnější a strukturovanější vína než jiné typy Lambrusca. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC je vysoce kvalitní italské šumivé červené víno z oblasti Emilia-Romagna (okolí Castelvetro di Modena). Vyznačuje se hlubokou purpurovou barvou, výrazným perlením a intenzivní vůní lesního ovoce, třešní a švestek. Je sladší (amabile), s příjemnými tříslovinami, chuť je ovocná, s tóny ostružin, lékořice a čerstvých plodů, s vyšší kyselinkou.

Ideální k místní kuchyni – boloňské špagety, tortellini, pizza, uzeniny (prosciutto) nebo sýr Parmigiano Reggiano.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Chiarli Lambrusco di Grasparossa 0.75l

» Vína

Popis

Chiarli 1860 je nejstarším výrobcem Lambrusca a ostatních vín v oblasti Emilia. Vinařství bylo založeno v roce 1860 panem Cleto Chiarli, v té době majitelem a provozovatelem restaurace „Trattoria dell' Artiglierie“ v centru města Modena a zároveň zde pro své stálé hosty připravoval své vlastní Lambrusco. Velmi dobrý ohlas a obliba jeho vína mu dodal odvalu a tak se rozhodl začít s výrobou Lambrusca v mnohem větším měřítku. V roce 1860 bylo založeno vinařství nesoucí jeho jméno, tedy Cleto Chiarli. Chiarli předává své bohaté zkušenosti z generace na generaci, a tak si svou poctivou prací a respektováním principů získává stále větší oblibu mnohonásobně přesahující hranice regionu. Uplynulo již více jak 145 let a jméno Chiarli se stalo synonymem pro kvalitu, ale také jméno pro porovnávání kvality tradičního Lambrusca. Lambrusco, víno známé již ve starověku, je díky svému charakteru a přírodnímu perlení v moderní gastronomii stále více oblíbené. Lambrusco je produkováno v několika druzích, avšak každé je rozdílné a věříme, že i zajímavé. Díky této rozmanitosti dokáže uspokojit širokou paletu chutí, a nejen proto je nyní velmi populární téměř po celém světě. V současné době vinařství Chiarli obhospodařuje sedm farem, z nichž šest se nachází přímo v apelaci DOC Modena a jedna je situována v DOC Colli Bolognesi v provincii Bologna. Celková plocha činí 414 ha, 131 ha jsou vinice a ostatní půda se využívá jako pastvina pro skot, jehož mléko se využívá k výrobě Parmigiana Regiana. Výrobna slavného sýru je rovněž majetkem vinařství, společně s výrobou tradičního balsamického octu. Tyto dvě gastronomické delikatesy, jsou neodmyslitelně spjaté právě s Lambruscem. Vina nesoucí jméno Chiarli jsou klasifikovány certifikáty IFS (International Food Standard) a BRC (Global Standard Food), také se s nimi setkáme na prestižních vinařských soutěžích celého světa, kde se pravidelně umísťují na nejvyšších stupních

Hlavní parametry

Značka	Chiarli
Druh	šumivé víno
Barva	červená
Ročník	NON Vintage
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Odrůda	Lambrusco
Charakter	Demi sec & víno s obsahem cukru 32-50 g/l, sladké
Výroba	druhotné kvašení v nerezových tancích & metoda Charmat
Zrání	v nerezových nádobách
Alkohol ABV	12,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Cleto Chiarli, Via Belvedere, 8, 41014 Castelvetro di Modena (MO), Itálie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.