



## Sorbara DOC Secco

Denominazione:	Lambrusco di Sorbara DOC
Regione:	Emilia Romagna
Annata:	2010
Produttore:	CHIARLI-1860 è il più antico produttore di Lambrusco ed altri Vini Tipici dell'Emilia-Romagna. La sua fondazione risale al 1860. Attraverso una rigorosa selezione delle migliori produzioni, l'esperienza ultracentenaria e la scrupolosa cura in tutte le fasi dalla vinificazione all'imbottigliamento, Chiarli garantisce, con il suo Marchio, la qualità di un'ampia gamma di prestigiosi vini della Regione.
Caratteristiche:	Colore chiaro e corposità equilibrata, spuma appena rosata ed assai fine grazie la lunga durata della fermentazione naturale.
Gradazione:	10,5% vol.
Vitigno:	Lambrusco di Sorbara
Vinificazione:	Leggera macerazione 18-24 ore, svinatura del mosto e fermentazione a temperatura controllata 16° C. Rifermentazione (presa di spuma) in "cuves closes".
Abbinamenti Gastronomici:	Ideale per paste asciutte, carni bollite e formaggi.
Temperatura di servizio:	Servire fresco (10° - 12° C).

