

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:

máme objednáno

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’ Artigliere“ 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
Původ	Emilia Romagna, Itálie
Barva	červená
Ročník	NON Vintage
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
Objem	750 ml
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.