



LAMBRUSCO CENTENARIO AMABILE NV

Art. nr 51746

Pris 129,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Cleto Chiarli

Ursprung Emilia-Romagna, Modena, Italien

Varukategori Röda viner

Druvor Lambrusco di Grasparossa

Alkoholhalt 8%

Totalsyra 6 g/l

Restsocker 50 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Gjord på Lambrusco di Grasparossa, en druvsort med djup färg och hög naturlig syra som balanserar upp sötman. Resultatet är ett välbalanserat, intensivt rött, mjukt, lätt brusande vin som verkligen är älskvärt. Djup rödlila färg med inslag av röda och mörka bär, och körsbär av alla dess slag.

Tillverkning Försiktig pressning med efterföljande 48 timmars skalmaceration i 10–12 graders temperatur. Långsam jäsnings med utvald jäst. Långsam 'Pris de Mousse' under 18 graders temperatur. Delvis malolaktisk jäsnings innan den andra jäsningsen.

Lagring Vinner inte på lagring.

Passar till Funkar utmärkt till stark och kryddig mat annars till klassiska kombinationer så som pasta, ostar eller chokladdessert. Serveras bäst sval.

Information Hundra år efter grundandet 1860 debuterade familjen Chiarli med ett nytt vin, lämpligt namngivet "Centenario". Den använde Charmat-metoden för sprudlande vinframställning som Chiarli hade introducerat för Lambrusco produktionsområde några år tidigare. Centenario ett nytt vin för en ny ålder och visar den lite sötare sidan av Lambrusco. Vinet är amabilt, bokstavligen "älskvärt", en beteckning för viner som är söta men inte så söta att de bara kan serveras med efterrätt.



Om producenten

Historien om Lambrusco är nära sammanflätad med Chiarli-familjen i Modena, utan tvekan en av de viktigaste producenterna av rött mousserande vin i världen.

Berättelsen börjar i mitten av 1800-talet, med Cleto Chiarli, ägare av restaurang Osteria dell'Artigliere. Som tradition bjöd gjorde gjorde Chiarli sitt eget vin att sälja på restaurangen. Naturligtvis tillverkades vinet av Lambrusco, områdets primära druvsort, och det mottogs väl av kunderna - så mycket att Cleto Chiarli blev uppmanad att grunda Emilia Romagnas första vinproducerande företag, Cantina Cleto Chiarli.

Idag drivs företaget av fjärde generationen, bröderna Mauro och Anselmo.

Vinerna produceras från tre gårdar runt provinsen Modena med totalt över 100 hektar vinmark. Tenuta Cialdini ligger i hjärtat av det vinproducerande området Lambrusco di Grasparossa i Castelvetro kommun och tillhandahåller druvor till Cru Vigneto Cialdini. Tenuta Belvedere ligger i ett av de bästa områdena för Grasparossa i Spilamberto kommun, Tenuta Sozzigalli ligger norr om Modena nära floden Secchia, vilket ger perfekta förhållanden för Sorbara - det är här den mångprisbelönta Lambrusco del Fondatore tillverkas.

Med toppmodern utrustning, några av de bästa vingårdarna i Emilia-Romagna och över 150 års tradition av vinframställning, producerar Cleto Chiarli några av Italiens mest prisbelönta mousserande viner.