



Rosé De Noir - Spumante Chiarli

CHF 16.90 | 10 cl = CHF 2.25

Leuchtendes, schimmerndes Orangerosa im Glas. Frisch und duftig, nach Himbeeren, Zuckerkirschen und Orangenblüten. Am Gaumen mit ausgewogenem Trunk, zeigt klare Frucht mit gut eingebundener Perlage, kecke Säure stützt den Verlauf, im Finale saftig.

Produzent	Cleto Chiarli
Kategorie	Schaumwein
Land	Italien
Region	Emilia-Romagna
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	5 Jahre
Traubensorten	Grasparossa, Pinot Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	30000143
Passt zu	Pasta, Apéro
Bewertungen	Falstaff 92/100



Vinifikation

Die alkoholische Gärung erfolgt bei niedrigen Temperaturen.

Geschichte

Im Laufe der Jahre hat Cleto Chiarli sein ganzes Können unter Beweis gestellt, indem er nicht nur großen Lambrusco, sondern auch Schaumweine von großer Klasse herstellte, die aufgrund ihrer Frische und allgemein ihrer gastronomischen Eignung natürliche Begleiter der Tafel sind. Der "Brut de Noir" ist ein Rosé, der aus einer Auswahl von Grasparossa und Pinot Noir gewonnen wird. Das Ergebnis ist ein gut definierter, lebendiger und sehr angenehmer Schaumwein.

