

LAMBRUSCO MODENA IGT

Vino rosso, secco, frizzante per fermentazione naturale



Con uve pregiatissime, scelte nei vigneti dell'**Azienda Agricola Chiarli** di Sozzigalli (Sorbara), si ottiene questo prodotto eccezionale sotto tutti gli aspetti.

Per produrre questo Lambrusco vengono seguito scrupolosamente le usanze e le regole che Cleto Chiarli perfezionò oltre 140 anni fa.

Con il "Vecchia Modena" la CHIARLI-1860 ripropone così l'autentico Lambrusco della Modena di una volta: gusto secco e sapido, piacevole bouquet, spuma fine ed evanescente, colore chiaro e vivace.

È un perfetto accompagnamento per paste asciutte, tortellini, carni bollite ed i più tipici piatti della cucina modenese.

Va servito a temperatura di cantina (14° - 16° C).

Il Vecchia Modena riproduce l'immagine della bottiglia "Originale" Chiarli in vetro soffiato databile all'anno 1890; è la più antica bottiglia di vino Lambrusco esistente.

