



# Chiarli Rose di Bacco Lambrusco Rosato Amabile

CLETO CHIARLI, EMILIA-ROMAGNA, ITALIA



Rypälelajikkeet	Lambrusco
Alkoholi	8 %
Kuvaus	Alueensa maineikkaimman tuottajan tyylikkään raikas puolimakea ja pirskahteleva roseeviini hienossa timanttipullossa.
Luonnehdinta	Maku on täynnä kesän punaisia marjoja. Pirskahtelevuus raikastaa makua selkeästi ja makeus hellii makuhermoja.
Ruokasuositus	Viini on täydellinen seurusteluviini sellaisenaan. Yhdistele kuitenkin rohkeasti alkupaloille, salaateille ja marjaisille jälkiruoille.
Lehdistö	Ilkka Sirén, Anna-lehti 17/2022: "Hervottoman marjaisa klassikko, joka sopii niin suolaisten juustojen ja lihaleikkeleiden kuin valkosuklaalla kuorrutetun donitsinkin kyytipojaksi."
Pullokokoko	75 cl
Muuta	Muista tarjota viini hyvin viilennettynä. Matalahko alkoholipitoisuus tekee tästä viinistä vastuullisen valinnan myös arkena. Viinin nimi suomeksi on Bacchuksen ruusut.

# Cleto Chiarli

EMILIA-ROMAGNA, ITALIA

[Cleto Chiarli](#) on Italian maineikkain kuohuvien Lambrusco-viinien tuottaja. Talo perustettiin vuonna 1860 Cleto Chiarlin toimesta Modenassa, Emilia-Romagnan alueella ja se on edelleen vahvasti Chiarlin perheen omistuksessa, johtajanaan Anselmo Chiarli. Talon tuotanto jakaantuu selkeästi kahteen osaan. "Chiarli 1860"-nimeä kantava firma on keskittynyt tuottamaan suurta volyymia edullisia viinejä lähinnä vähittäismyyntiin ympäri maailmaa. Tämän osan tuotantomäärä on yli 20 miljoonaa pulloa.

Cleto Chiarli-talon tuotannon fokus on huippulaadussa ja rajallisessa tuotannossa. Talon vuonna 2003 toimintansa aloittanut tuotantotila sijaitsee Castelvetro kylässä, Modenan kaakkoispuolella. Talolla on omistuksessa kolme viinitilaa; Tenuta Cialdini ja Tenuta Belvedere Lambrusco Grasparossa di Castelvetro alueella sekä Tenuta Sozzigalli Lambrusco di Sorbaran alueella. Yhteensä tarhojen koko on noin 100 hehtaaria ja niillä viljellään erityisesti kahta punaista Lambrusco-lajiketta; Sorbara ja Grasparossa. Lambruscon ohella talo tuottaa myös laadukasta kuohuviiniä paikallisesta, vaaleasta Pignoletto-lajikkeesta. Cleto Chiarli oli ensimmäinen talo, joka sai maineikkaassa Gambero Rosson oppaassa kolme lasia (Tre Bicchieri) Lambrusco viineistään. Tyylillisesti Lambrusco di Sorbara on vaalean väristä, raikkaan hapokasta ja kuivahkoa. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro on syvän punaista ja usein hieman makeampaa. Toisaalta Grasparossa on usein hieman tanniinista, jonka vaikutuksen huomaa siitä, että varsin paljon sokeria sisältävä viini tuntuu suussa kuivahkolta.