Cleto Chiarli Brut de Noir Rosé



CLETO CHIARLI, EMILIA-ROMAGNA, ITALIA

Rypälelajikkeet	15% Pinot Nero, 85% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
Alkoholi	12,0 %
Luonnehdinta	Kirkkaan vaaleanpunainen, nuori väri. Tuoksu on puhdas, raikas, hyvin hedelmäinen, vadelmaa, mansikkaa, punaherukkaa. Maku on kuivahko, hyvin hedelmäinen, raikas ja tasapainoinen.
Ruokasuositus	Laadukas roseekuohuviini aperitiiviksi, lohikalalle, salaateille, italialaisille antipasteille.
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Kuohuviini on käynyt painetankissa alkoholikäymisen. Jäännössokeria 12 g/l.

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 Castelvetron kylässä, Modenan kaakkoispuolella. Talolla on omistuksessa kolme viinitilaa; Tenuta Cialdini ja Tenuta Belvedere Lambrusco Grasparossa di Castelvetron alueella sekä Tenuta Sozzigalli Lambrusco di Sorbaran alueella. Yhteensä tarhojen koko on noin 100 hehtaaria ja niillä viljellään erityisesti kahta punaista Lambrusuco-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.