



Cleto Chiarli Centenario Amabile

CLETO CHIARLI, EMILIA-ROMAGNA, ITALIA



Rypälelajikkeet	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
Alkoholi	8,0 %
Luonnehdinta	Syvän punainen, hieman sinertävä. Mehevä, kypsän marjaisa tuoksu; mustikkaa, tummaa kirsikkaa, luumua. Maku on hedelmäinen, kypsän marjaisa, hieman tanniininen aromikas ja hieman makea. Makeutta taittaa ryhdikkäät tanniinit, jotka saavat viinin maistumaan varsin kuivalta, jäännössokerista huolimatta.
Ruokasuositus	Seurusteluviiniksi, pasta ragùlle, erinomainen pitsaviini.
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Alkoholikäyminen on tehty painetankeissa. Jäännössokeria 50 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 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. Tyyllisesti Lambrusco di Sorbara on vaalean väristä, raikkaan hapokasta ja kuivahkoa. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro on syvän punaista ja usein hieman makeampaa. Toisaalta Grasparossa di Castelvetro on usein hieman tanniinista, jonka vaikutuksen huomaa siitä, että varsin paljon sokeria sisältävä viini tuntuu suussa kuivahkolta.