



Cleto Chiarli Vecchia Modena Premium

CLETO CHIARLI, EMILIA-ROMAGNA, ITALIA



Rypälelajikkeet	Lambrusco di Sorbara
Alkoholi	11,0 %
Luonnehdinta	Vaalean, läpikuultavan punertava. Tuoksu on raikas, aromikas, marjaisa; punaherukkaa, vadelmaa. Maku on kuiva, hapokas, hienostunut, pitkä.
Ruokasuositus	Alkupalat, äyriäiset, kalaruuat, aasialaiset ruuat.
Viinialue	Lambrusco di Sorbaran aluella oleva 15 hehtaarin single vineyard.
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Kuohuviinin alkoholikäyminen on tehty painetankeissa. Jäännössokeria 8 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 Rosso oppaassa kolme lasia (Tre Bicchieri) Lambrusco viineistään. Tyyllillisesti 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.