

## 11 &gt; EMILIA ROMAGNA - CLETO CHIARLI

Premium Mention Honorable  
Lambrusco di Sorbara  
Doc 2009

# Siamo ai vertici del Lambrusco Doc

La Cantina Cleto Chiarli, che porta il nome del fondatore della più antica azienda vinicola emiliana, la Chiarli 1860, si trova all'interno della Tenuta General Cialdini a Castelvetro, in provincia di Modena. Costruita nel 2002 produce ogni anno circa 600 mila bottiglie da uve provenienti esclusivamente dalle sei tenute agricole emiliane di proprietà della famiglia Chiarli. Qui si producono, tra gli altri, vini come il **Premium Mention Honorable**, il primo Lambrusco di Sorbara Doc a ricevere i tre bicchieri dal *Gambero Rosso* 2010, e il **Vigneto Enrico Cialdini**, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc. Il **Rosé Brut** nasce da uve Grasparossa con una piccola percentuale di Pinot nero e ha un bel colore rosa ribes con spuma vivace. I Lambrusco sono il cardine della filosofia attorno alla quale ruota la Cleto Chiarli; in particolare le energie della famiglia si concentrano sulle due varietà, Sorbara e Grasparossa, che maggiormente caratterizzano il territorio. Questi vini stanno vivendo un momento di particolare splendore e incontrano ancora di più i gusti del consumatore per la loro bassa gradazione alcolica, la pronta beva, la piacevolezza e la freschezza.

Vigneto Enrico Cialdini  
Lambrusco Grasparossa  
di Castelvetro Doc 2009

## Carta d'identità

**Anno di fondazione:** 2001

**Ettari vitati:** 110

**Principali vitigni:** Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa

**Bottiglie/anno:** 600.000

**Proprietà:** famiglia Chiarli

**Indirizzo:** Cantina - Via Belvedere, 8 Castelvetro (Modena)

Uffici - Via D. Manin, 15  
Modena

☎ 059.31.63.311

✉ italia@chiarli.it

www.chiarli.it

### PREMIUM MENTION HONORABLE

**Uve:** Lambrusco di Sorbara. Lenta fermentazione (presa di spuma) in *cuves closes*. **Gradi:** 11% vol. **Bottiglie:** 60.000

### VIGNETO ENRICO CIALDINI

**Uve:** Lambrusco Grasparossa Lenta fermentazione (presa di spuma) in *cuves closes* **Gradi:** 11% vol. **Bottiglie:** 50.000

### ROSÉ BRUT

**Uve:** Lambrusco Grasparossa 85%, Pinot nero 15%. Presa di spuma in *cuves closes* a bassa temperatura **Gradi:** 12% vol. **Bottiglie:** 15.000



Rosé Brut da uve  
Grasparossa  
Vsq 2009

Vuoi degustare questi vini? [www.ennevolteciviltadelbere.it](http://www.ennevolteciviltadelbere.it)