

*3* Nuvola Chiara *3*  
Fermentazione Spontanea in Bottiglia

---

*Il vino frizzante Rosato "Nuvola Chiara" è ottenuto dalle uve di Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, raccolte esclusivamente a mano con accurata selezione in vendemmia. La vinificazione in bianco avviene utilizzando esclusivamente il primo fiore, senza alcuna spremitura, mediante la naturale sgrondatura. L'affinamento avviene mediante la lenta fermentazione naturale in bottiglia.*

*Il sedimento è sinceramente presente sul fondo della bottiglia, proprio come si usava una volta. Ne viene prodotto un numero limitato di bottiglie ogni anno.*

- **Colore** : cerasuolo con sfumature che ricordano la buccia di cipolla;
- **Profumo** : intenso, complesso e fine. Ingresso floreale con profumo di violetta, prosegue con note di rosa selvatica e fiori d'acacia sul finale. Delicate note fruttate di melograno. Delizioso sottofondo minerale gessoso.
- **Gusto** : secco, fresco e sapido. Equilibrato e persistente. Di qualità fine e armonico.

