



SALA IMBOTTIGLIAMENTO E STOCCAGGIO DELLA CANTINA DI CASTELVETRO



CUVES CLOSES DELLA CANTINA DI CASTELVETRO

LA CANTINA

All'interno della "Tenuta Cialdini" la più prestigiosa ed importante delle Aziende Agricole di proprietà, si trova la Cantina che Chiarli ha voluto dedicare alle migliori produzioni di vini firmati Cleto Chiarli.

In una struttura moderna e dotata delle più avanzate tecnologie vengono svolte tutte le fasi del ciclo produttivo che dalla raccolta e selezione delle uve, attraverso la vinificazione, si conclude con il confezionamento in bottiglia. Grazie a processi altamente innovativi, ma sempre rispettosi delle caratteristiche proprie dei vitigni di origine, prendono vita veri e propri 'crus' a fermentazione in 'cuvées closes'.

THE CELLAR

The cellar that Chiarli has chosen to devote to the production of the best Cleto Chiarli wines can be found inside the "Tenuta Cialdini", the most prestigious and important of its Estates.

Here, inside an elegant and modern cellar, all the steps of the production cycle, from the picking and selection of the best grapes right through to the bottle, are carried out with the greatest efficiency. Thanks to the most advanced technical procedures - while still respecting the original characteristics of the various vines - the real 'crus' are brought to life through the 'cuvées closes' fermentation process.



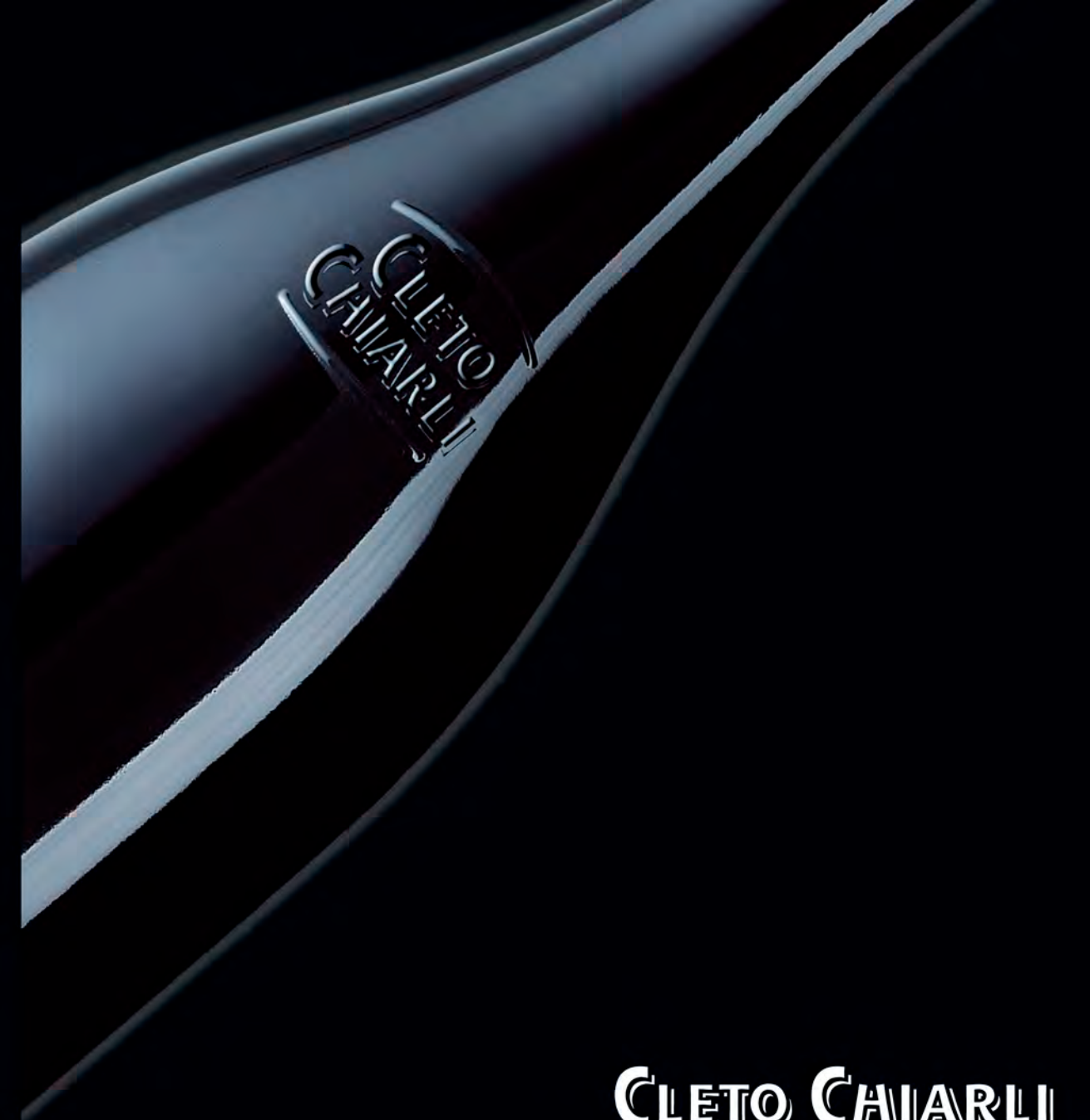
TENUTE AGRICOLE CLETO CHIARLI ESTATES CLETO CHIARLI

TENUTA CIALDINI - CASTELVETRO
TENUTA BELVEDERE
TENUTA SOZZIGALLI



CLETO CHIARLI
Tenute Agricole

Cantina di produzione - Via Belvedere - Castelvetro - Modena (ITALY)
Uffici amministrativi e commerciali - Via Manin, 15 - 41122 Modena (ITALY)
Tel. +39 059 3163311 - Fax +39 059 313705 - Fax Export +39 059 310868
www.chiarli.it - [f](#) [i](#) [t](#) CletoChiarliTenuteAgricole



CLETO CHIARLI
Tenute Agricole

BOLLICINE SPUMANTI			LAMBRUSCO DI GRAN CLASSE			PICCOLA CUVÉE	LAMBRUSCO INTENSI			LAMBRUSCO TRADIZIONALE		
												
“BRUT DE NOIR” ROSÉ	“BLANC DE BLANCS” BRUT	“MODÈN BLANC” BRUT	“VIGNETO CIALDINI”	“PREMIUM” MENTION HONORABLE	“FONDATARE” FERMENTATO IN BOTTIGLIA	“PICCOLA CUVÉE” BRUT	“PRUNO NERO” DRY	“PRUNONERO”	“CLETO CHIARLI” BIOLOGICO	“NIVOLA” INTENSO E FRUTTATO	“FONDO MALATESTA” SORBARA SECCO	“CENTENARIO” GRASPAROSSA AMABILE
Rosè Spumante V.S. Brut Caratteristiche: Colore rosa tenue, perlage fine e persistente gusto secco, armonico, piacevolmente sapido. Delicato bouquet con sentori di frutta fresca. Vitigno: 85% Grasparossa, 15% Pinot Nero. Servire: 8 -10 C. Formato: 0,75 l. - 1,50 l.	Vino Spumante Brut Caratteristiche: Colore paglierino chiaro, sapore asciutto, armonico e bouquet fresco e fruttato. Spuma fine e persistente. Vitigno: Chardonnay e Pignoletto Servire: 8 -10 C. Formato: 0,75 l.	Pignoletto di Modena V.S. Brut Caratteristiche: Colore paglierino chiaro, leggermente aromatico e fruttato, spuma abbondante con perlage fine e persistente Vitigno: Pignoletto Servire: 8 -10 C. Formato: 0,75 l. - 1,50 l.	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C. Caratteristiche: Colore rosso intenso con riflessi violetti, sapore morbido con aromi di frutti di bosco, spuma intensa e fine Vitigno: Grasparossa Servire: 14 -16 C. Formato: 0,375 l. - 0,75 l. - 1,50 l.	Lambrusco Sorbara D.O.C. Caratteristiche: Colore brillante rosso chiaro, bouquet di frutta fresca, gusto secco e sapido, spuma fine ed abbondante Vitigno: Sorbara Servire: 10 -12 C. Formato: 0,375 l. - 0,75 l. - 1,50 l.	Lambrusco Sorbara D.O.C. Caratteristiche: Colore rosato, gusto secco e sapido caratteristico della fermentazione naturale in bottiglia, spuma fine e persistente Vitigno: Sorbara Servire: 12 -14 C. Formato: 0,75 l.	Vino Spumante Brut Caratteristiche: Colore paglierino chiaro, sapore fruttato e gradevole. Vitigno: Chardonnay e Pignoletto Servire: 8 -10 C. Formato: 0,75 l.	Lambrusco di Modena D.O.C. Spumante Dry Caratteristiche: Colore rosso intenso, forte struttura, spuma abbondante, spiccato profumo fruttato, sapore morbido e vellutato. Vitigno: Grasparossa e Salamino Servire: 10 -12 C. Formato: 0,75 l.	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C. Caratteristiche: Colore rosso carico, sapore pieno e delicatamente fruttato, spuma vivace. Vitigno: Grasparossa Servire: 14 -16 C. Formato: 0,75 l.	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C. da Agricoltura Biologica Caratteristiche: Colore rosso intenso, gusto morbido ed aromatico, spuma rossa con orli violacei. Vitigno: Grasparossa Servire: 16 -18 C. Formato: 0,75 l.	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C. Caratteristiche: Colore rosso intenso, buona struttura, sapore pieno e fruttato, spuma abbondante e persistente. Vitigno: Grasparossa Servire: 14 -16 C. Formato: 0,75 l.	Lambrusco Sorbara D.O.C. Caratteristiche: Gusto secco e sapido, piacevole bouquet, 'perlage' fine ed evanescente, colore chiaro e vivace. Vitigno: Sorbara Servire: 10 -12 C. Formato: 0,75 l.	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C. Caratteristiche: Colore rosso intenso, spuma fine e persistente, sapore amabile, vellutato, vinoso. Vitigno: Grasparossa Servire: 12 -14 C. Formato: 0,75 l.

I VINI

Tutti i vini firmati Cleto Chiarli nascono da uve prodotte esclusivamente nei territori più vocati dell`Emilia. Della collezione fanno parte veri e propri gioielli della enologia Emiliana: da selezioni di piccole e pregiate partite di uve prendono vita vini che racchiudono in se le migliori caratteristiche di qualità e tipicità dei vitigni del territorio di appartenenza.

THE WINES

All Cleto Chiarli range of wines come from grapes produced exclusively in the most suitable areas of Emilia. Real gems of Emilian oenology hold a place in the collection: from selections of small, fine quality bunches of grapes, wines are brought to life that embody the finest characteristics of quality and peculiarity of the vines of the territory to which they belong



VIGNETTI DI GRASPAROSSA DELLA TENUTA CIALDINI A CASTELVETRO



LE TENUTE AGRICOLE

La Cleto Chiarli, attraverso le Tenute Agricole Cialdini di Castelvetro, Belvedere di Spilamberto e Sozzigalli di Sorbara, dispone di oltre 100 ettari di vigneti tutti situati nelle migliori zone di produzione del Lambrusco a Denominazione d`Origine Controllata.

I vigneti che si estendono nei fertili terreni alluvionali del fiume Secchia nella pianura a Nord di Modena, offrono uve ricche e generose da cui si ottiene il classico e famoso Lambrusco di Sorbara. Nella zona collinare di Castelvetro si coltivano vigne del nobile ed antico vitigno Grasparossa da cui nasce un Lambrusco di gran classe e dalle caratteristiche inconfondibili.

Solo le uve migliori, attraverso una sapiente e perfetta vinificazione, vengono impiegate per ottenere i pregiati vini Cleto Chiarli.

THE ESTATES

Cleto Chiarli, through its Estates in Castelvetro (Cialdini), Spilamberto (Belvedere) and Sorbara (Sozzigalli), boasts over 100 hectares of vineyards in the heart of the very best Denominazione d`Origine Controllata Lambrusco producing areas.

The vineyards, that extend throughout the fertile alluvial soils of the river Secchia on the plane north of Modena, offer rich and generous grapes from which the classic and famous Lambrusco of Sorbara is obtained. In the hilly areas of Castelvetro, from vineyards of the noble and antique Grasparossa vines, a Lambrusco of grand class and unmistakable characteristics is produced.

Only the best grapes, through a qualified and flawless vinification, are used to obtain Cleto Chiarli top wines.

La “Cleto Chiarli Tenute Agricole” propone alcune specialità della tradizione gastronomica di Modena tutte prodotte seguendo antiche ricette della famiglia Chiarli.

The “Cleto Chiarli Tenute Agricole” is proposing just a few of the traditional gastronomic delights of Modena adhering to antique recipes of the Chiarli family.



SELEZIONE DI ACETO BALSAMICO



NOCINO