



VINO ESPUMOSO · LAMBRUSCO

CHIARLI Rose De Noir Brut

CHIARLI · Italia

El Rosé De Noir Brut de Chiarli es un espumoso que desafía las expectativas: elaborado con uvas tintas Lambrusco, logra un rosado elegante y seco que se aleja del perfil...

Tipo	Vino espumoso	Varietal	Lambrusco 85% · Pinot Noir 15%
Crianza	Sin paso por bodega	Potencial de guarda	2-4 años
Formato	750 ml	Graduación	12 % vol.



COPA RECOMENDADA

Copa Flauta

SERVICIO

8-10 °C

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Vino Spumante di Qualità (VSQ)



MARIDAJE

- Salmón ahumado
- Ensalada de langostinos
- Sushi variado
- Tarta de frutos rojos



COCINA COSTARRICENSE

Tiradito de pescado

EL VINO

Es la apuesta de Chiarli por un estilo moderno y gastronómico. La elaboración comienza con una breve maceración pelicular para extraer el color rosado sin sobrecargar el vino. La fermentación en acero inoxidable y la segunda fermentación método Charmat producen una burbuja fina y persistente. El resultado es un Brut seco, limpio y con personalidad.

NOTAS DE CATA

Vista

Color delicado y elegante con burbuja constante y refinada

Nariz

Nariz fresca y directa dominada por frutas rojas limpias

Boca

Seco y refrescante con burbuja vivaz y final prolongado

Josué Rodríguez Cascante
SOMMELIER CERTIFICADO · DÉCANTO

Cada vino de la selección pasa por la mesa del sommelier antes de llegar a la tuya.