



## BRUNO: LAMBRUSCO



**IN MOTO CON BRUNO CECI  
60's Lambrusco**



## BRUNO LAMBRUSCO

 Spumante Brut

**Tipologia:** Vino rosso spumante brut

**Denominazione:** Emilia I.G.T. Lambrusco

**Vitigno:** Lambrusco

**Gradazione:** 11,5% vol

**Residuo zuccherino:** 11 g/l

**Acidità totale:** 6.5 g/l

**Temperatura di servizio:** 6°/8° C

**Colore:** Rosso porpora intenso e brillante

**Formato:** 0,75 l

**Codice:** 0-2

**Profumo:** Note di frutti rossi dalla moderata dolcezza e tendenti alla freschezza, quali marasche, fragole e lamponi. Sentori di fiori colorati, con note di geranio e rosa, e soprattutto di viola.

**Gusto:** Fresco e caldo, possiede una buona sapidità e una piacevolissima acidità. Sorprendentemente fine ed equilibrato al palato, possiede un'estrema versatilità.

**Abbinamenti:** Oltre agli abbinamenti classici della tradizione Emiliana quali salumi e bolliti, si sposa perfettamente con catalana di astice, mazzancolle in pasta fillo e crema di ceci, spuma di parmigiano con riduzione di balsamico.

In occasione del nostro Ottantesimo compleanno, frugando tra i nostri ricordi, abbiamo ritrovato il quaderno di cantina dove Bruno Ceci appuntava le vinificazioni e le fermentazioni per creare il Lambrusco che produceva negli anni Sessanta. Da qui l'idea di riproporlo ora, in una veste nuova ma identico nella sua essenza.

*N.B.: I dati analitici sono da intendersi come medi del prodotto.*

 Brut Sparkling Wine

**Category:** Brut sparkling red wine

**Appellation:** Emilia I.G.T. Lambrusco

**Grape variety:** Lambrusco

**Alcohol content:** 11,5% vol

**Residual sugar:** 11 grams/liter

**Total acidity:** 6.5 grams/liter

**Suggested serving temperature:** 6°/8° C

**Color:** Bright, intense purple-red

**Formato:** 0,75 l

**Code:** 0-2

**Nose:** Notes of fresh and gently sweet red fruit followed by Marasca cherries, strawberries, and raspberries. Hints of colourful flowers, with notes of geranium and rose, and above all of violet.

**Taste:** Fresh and warm, with a distinct note of minerality and a very pleasant acidity. Surprisingly fine and balanced to the palate, with amazing versatility.

**Suggested pairings:** In addition to classic pairings from Emilia tradition, such as cured and boiled meat, it perfectly fits with lobster Catalana, tiger prawns in filo pastry and cream of chickpeas, parmesan mousse with balsamic vinegar.

On the occasion of our Eightieth birthday, going through our memories, we found the wine cellar log where Bruno Ceci noted down the winemaking and fermentation processes in order to create the Lambrusco that he produced in the Sixties. Hence the idea of re-proposing it now, with a new look but with the same essence.

*N.B.: Analytical data submitted are intended as a product average.*



Riccardo Guasco ha interpretato "in moto con Bruno Ceci"