

CECI
1938

OTELLO CECI MALVASIA BRUT - EDIZIONE 1813

"La qualità va costruita, non controllata." (Phil Crosby)

Le colline Emiliane accolgono le vigne della Malvasia di Candia, il sole, il tempo e la terra consentono alle uve di esprimere le migliori qualità. A Ceci il compito di valorizzarne il potenziale aromatico interpretandone il carattere dell'unicità. Un lavoro sensibile e prezioso costruito con passione e intelligenze produttive al fine di regalare un vino moderno, intrigante e capace di esprimersi in ogni occasione.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Malvasia Emilia I.G.T.

Tipologia: spumante brut

Vitigno: Malvasia aromatica di Candia

Vendemmia: fine agosto, inizio settembre

Terreno: argilloso-calcareo, collinare e mediamente sassoso

Vinificazione: in bianco, fermentazione alcolica a temperatura controllata e aggiunta del 50% circa di mosto fiore in fase rifermentazione

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 11% vol.

Residuo zuccherino: 10 g/l

Acidità totale: 6,1 g/l

Temperatura di servizio: 6/8°

Formato: 0,75 l

Codice: 0,75 l (N-38)

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore giallo paglierino, con un elegante e persistente perlage.

Profumo: L'impronta floreale ricorda fiori di campo gialli e bianchi. Il fruttato richiama note tropicali, pesca bianca e accenni agrumati di cedro e limone.

Gusto: Il carattere deciso si muove tra morbidezza e sapidità, impreziosito da note minerali e accenni agrumati. Si conferma l'equilibrio tra note fruttate e la grande vegetalità aromatica, la piacevole freschezza affida la chiusura ad una lieve nota ammandorlata.

Abbinamenti: Si abbina a pietanze con una buona struttura aromatica e una discreta grassezza. Salumi della tradizione, i gratinati di verdure sono l'ideale, così come l'abbinamento con formaggi lievemente saporiti e mediamente stagionati. Da provare su carni bianche al curry.

PREMI

