

CECI
1938

OTELLO CECI MALVASIA - EDIZIONE 200

"La qualità non è mai casuale; è sempre il risultato di uno sforzo intelligente" (J. Ruskin)

La Malvasia aromatica di Candia ha tutto per trasformarsi in vini di grande qualità. L'intelligenza sensibile del produttore le regala note e struttura artistica. Ogni sforzo, ogni momento sono orientati alla qualità che si alimenta nel corso delle annate, per fare di Otello Ceci un vino intelligente. Sa esprimersi da protagonista con il suo grande profilo e valorizzare un piatto semplice stando al suo fianco, in ogni caso il risultato è garantito.



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 – 0,375 l

Codice: N-21

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

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

Profumo: Il ricordo floreale di fiori di campo gialli e bianchi è immediato. Le note fruttate richiamano note tropicali e pesca bianca, sensibili accenni agrumati di cedro e limone completano un quadro olfattivo assai gradevole.

Gusto: L'impronta di morbidezza e sapidità è sostenuta da note minerali e accenni agrumati. Il buon equilibrio tra note fruttate e la grande vegetalità aromatica, la sostenuta freschezza affida la chiusura ad una lieve nota ammandorlata.

Abbinamenti: Ideali con i piatti dalla buona struttura aromatica e dalla discreta grassezza. Salumi della tradizione, e gratinati di verdure sono l'ideale, così come l'abbinamento con formaggi mediamente saporiti e non troppo stagionati. Da provare su carni bianche aromatizzate.