

# CECI

1938

## OTELLINO 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:** 0,375 l

**Codice:** 0,375 l (N-37)

*— 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

