

CECI

1938

OTELLO CECI BRUT

"La vita è come un arcobaleno: ci vogliono la pioggia e il sole per vederne i colori." (Detto indiano)

Le stagioni della vita si susseguono come quelle della vite. Entrambe sono doni colorati e qualunque siano le sfumature dell'attimo scopriremo sempre i loro gusti. Otello Ceci Brut ha dato forma a tutte le espressioni di un vino e ne ha fatto terapia cromatica. Ognuno di noi vive le proprie emozioni in relazione ai momenti, Otello Ceci Brut è il vino giusto per vivere gli istanti e gli istinti in un mondo a colori.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Spumante da uve Pinot bianco

Tipologia: vino spumante bianco brut

Vitigno: Pinot bianco

Vendemmia: dalla metà alla fine di agosto

Terreno: zona collinare di medio impasto

Vinificazione: in bianco

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 11,5% vol.

Residuo zuccherino: 9 g/l

Acidità totale: 6 g/l

Temperatura di servizio: 6/8°

Formato: 0,75 l

Codice: N-19

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

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

Profumo: Delicate ed eleganti note di fiori bianchi, gelsomino, biancospino ed erbe aromatiche, introducono sentori fruttati agrumati e dolci quali ananas, susina e pesca; si apprezza anche una piacevole mineralità.

Gusto: La decisa freschezza e la buona sapidità sostengono le piacevoli note floreali e fruttate integrate da una sensibile mineralità. La struttura, l'eleganza e la buona persistenza, sono le impronte di questo vino.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo giovane e fashion. È abbinato con le tartare di carne o di pesce. Si abbina a piatti a base di pesce e molluschi. Ottimo con i primi piatti come gli spaghetti a base di pesce, così come con le preparazioni vegetariane.

PREMI

