

CECI

1938

CECI 1938 SPUMANTE EXTRA DRY

"La musica è una rivelazione, più alta di qualsiasi saggezza e di qualsiasi filosofia." (L. V. Beethoven)

Il pianoforte, l'arpa e il violino rappresentano l'armonia del suono. Il Pinot Bianco, la Malvasia e il Sauvignon migliori del nostro territorio, rappresentano lo spartito e il ritmo del componimento di Ceci spumante extra dry. L'eleganza, il carattere e la raffinatezza costituiscono la trama narrativa. In questo spumante il tempo si muove dentro uno spazio circolare che si alimenta dalle armonie di un gusto esclusivo.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Spumante da uve Pinot bianco, Sauvignon e Malvasia

Tipologia: vino spumante bianco extra dry

Vitigni: Pinot Bianco, Sauvignon e Malvasia aromatica di Candia

Vendemmia: fine agosto

Terreno: collinare medio impasto

Vinificazione: in bianco

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 12% vol.

Residuo zuccherino: 12,5 g/l

Acidità totale: 6,7 g/l

Temperatura di servizio: 6/8°

Formato: 0,75 l

Codice: SP-1

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

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

Profumo: Le fragranti note erbacee e i sentori floreali di rosa e biancospino, si legano agli aromi fruttati di mela, di pesca bianca e a piacevoli accenni agrumati.

Gusto: L'immediata freschezza e la buona sapidità, stimolati dalla carbonica, sono ben integrati con la pienezza del sorso. In questa trama troviamo note agrumate e vegetali che accompagnano un finale elegante e persistente.

Abbinamenti: Vino articolato e intrigante che ben si fa apprezzare nell'accompagnare apertivi di terra e di mare. La sua natura si esalta in abbinamento con i salumi della tradizione e formaggi di media stagionatura; in generale si abbina con primi patti e carni che presentano una discreta struttura aromatica. Da provare con zuppe di verdure e insalate con salse cremose a base aromatica.