

CECI

1938

NÀNI OTELLO CECI EXTRA DRY

"La cultura è la passione per la dolcezza e la luce, e ciò che più conta, la passione di farle prevalere." (M.Arnold)

Nàni, lo spumante che illumina la vita. Un vino che racconta una cultura produttiva, esalta il varietale e alimenta la passione durante la degustazione grazie alla sensuale morbidezza, alla sensibile freschezza e alle note minerali. Cultura e passione, due protagonisti di Nàni, spumante che Otello Ceci dedicò ai suoi figli Bruno e Giovanni, coloro che hanno donato identità alle Cantine Ceci. Nàni, il vino che fa brillare il nostro gusto.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: spumante millesimato

Tipologia: spumante extra dry

Vitigno: Chardonnay

Vendemmia: fine agosto

Terreno: calcareo-argilloso

Vinificazione: in bianco con passaggio in barrique

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 12% vol.

Residuo zuccherino: 12 g/l

Acidità totale: 6,5 g/l

Temperatura di servizio: 8/10°

Formato: 0,75 l

Codice: N-32

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Ben evidente il profuso perlage.

Profumo: Intenso, pieno e suggestivo. La frutta bianca matura, le note di agrumi e gli accenni di tostatura, ben raccontano di una sottile eleganza dello Chardonnay che, secondo l'esperienza Ceci, richiede un tempo emozionale di ascolto.

Gusto: Elegante, pieno e setoso. I richiami agrumati e la morbidezza che accenna alla vaniglia, accompagnano l'intera esperienza degustativa. Grande freschezza e la sapidità sono gli architravi di un vino dalla buona struttura e complessità.

Abbinamenti: Ideale compagno di aperitivi. Si esalta in abbinamento con piatti a base di pesce, molluschi e crostacei, meglio se crudi. Ottimo con carni bianche e primi piatti leggeri di media grassezza, è eccellente con i salumi della tradizione emiliana. Merita l'esperienza di abbinamento con una classica pizza italiana.

PREMI

