

CECI

1938

NÁNI OTELLO CECI BRUT

"Stupisco sempre me stesso. È l'unica cosa che renda la vita degna di essere vissuta." (O. Wilde)

La tradizione di una famiglia, la consapevolezza della modernità, lo sguardo al futuro. Tutto questo in un vino che valorizza le caratteristiche dello Chardonnay e ne amplia l'espressività. Anche la forma della bottiglia conferma la nuova via di uno spumante di qualità. Nàni è il nome dello spumante figlio di Otello Ceci che dedicò ai suoi figli Bruno e Giovanni, coloro che hanno donato identità alle Cantine Ceci. Nàni, un vino che sorprende per il gusto originale e prezioso.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: spumante millesimato

Tipologia: spumante brut

Vitigno: Chardonnay

Vendemmia: fine agosto

Terreno: calcareo-argilloso

Vinificazione: in bianco con passaggio in barrique

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 12% vol.

Residuo zuccherino: 7 g/l

Acidità totale: 6,5 g/l

Temperatura di servizio: 6/8°

Formato: 0,75 l

Codice: N-33

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore giallo paglierino, con perlage intenso e profuso.

Profumo: Intenso, pieno e aromatico. Le note agrumate, gli accenni lievi ed eleganti di tostatura e la presenza della frutta bianca matura, ampliano il profilo caratteriale dello Chardonnay e, secondo l'esperienza Ceci, donano a questo vino espressioni uniche.

Gusto: Nani Otello Ceci brut è lo Chardonnay che oltre ad offrire il classico profilo di verticalità, concede note di maggiore complessità grazie anche al passaggio in legno. Le note agrumate, le sensazioni sapido-minerali, i sottili richiami di tostatura, ci regalano un vino dalla trama lunga, godibile e sorprendente.

Abbinamenti: Ideale compagno di aperitivi. È eccellente per valorizzare i salumi della tradizione emiliana. Si muove con agilità nell'abbinamento con piatti a base di pesce, molluschi e crostacei, meglio se crudi. Ottimo con carni bianche e primi piatti leggeri e di media grassezza. Merita l'esperienza dell'abbinamento con una focaccia al prosciutto.

PREMI

