

CECI

1938

BRUNO CECI - BRUNO E LE ROSE MAGNUM

"La manopola dell'acceleratore si muove in entrambe le direzioni." (Proverbio inglese)

Bruno e le rose è un viaggio nel gusto, è una sorpresa continua che scopriamo dopo la curva di ogni sorso. È un correre veloce sopra la gentilezza del vino, un itinerario armonico tra fresche e sapide salite e le lunghe intriganti discese. Rallentare e accelerare per godere sorsi che vorremo non finissero mai. Sta a noi vivere le emozioni di questo spumante, elegante come una rosa rossa, brioso come un giro in moto tra le colline parmensi.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.

Tipologia: vino spumante brut rosso

Vitigni: Lambrusco 85% e Pinot nero 15%

Vendemmia: inizio settembre

Terreno: argilloso-sabbioso

Vinificazione: in rosso con un breve passaggio sulle bucce

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 11,5% vol.

Residuo zuccherino: 7 g/l

Acidità totale: 7,5 g/l

Temperatura di servizio: 6/8°

Formato: 1,5 l

Codice: O-6

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore oro rosa, con lieve e fine perlage.

Profumo: Impronta di frutta fresca, ciliegia, lampone e mora, lievi note di pesca bianca. Intriganti sensazioni agrumate, minerali e aromatiche completano un quadro elegante e brioso.

Gusto: Fresco, sapido e minerale. Le piacevoli note di frutta rossa e di agrumi accompagnano un finale lungo e persistente che invita a ripercorrere l'esperienza.

Abbinamenti: Il suo mondo è l'aperitivo, ma non solo: grazie alla sua trama fresca e sapida, è un ottimo vino a tutto pasto. Predilige i salumi e i formaggi; ideale con i primi patti saporiti della tradizione italiana, ben si abbina con saporite grigliate di pesce e piatti di carne mediamente strutturati. Ottimo con la pizza e le frittute.

PREMI

