

**CECI**  
1938

## OTELLO CECI ROSÉ - EDIZIONE 1813

*"Il piacere è un modo di sentirsi. La gioia è un modo di vedere." (Mark Rowlands)*

L'Otello Ceci Rosé è il piacere e la gioia che solo un vino riesce a donare. È sentire nelle sue note il ricordo e il sogno di passi tra cespugli di frutti di bosco. Vedere tutto ciò raccolto in un calice di vino e sentire la gioia che richiama gli aromi e il colore della rosa. Immergersi nell'Otello Ceci Rosé è il modo migliore per gustare l'eleganza, giocare con la freschezza e l'immediatezza di questo vino intrigante.



### SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** Spumante da uve pinot nero

**Tipologia:** vino spumante rosato extra dry

**Vitigno:** Pinot nero

**Vendemmia:** metà/fine agosto

**Terreno:** collinare con buona escursione termica

**Vinificazione:** in rosso con leggerissima macerazione della buccia, la fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

**Lavorazione:** Martinotti

**Gradazione:** 11,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 15 g/l

**Acidità totale:** 6,5 g/l

**Temperatura di servizio:** 6/8°

**Formato:** 0,75 l

**Codice:** N-39

*— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto*

### ANALISI SENSORIALE

**Aspetto:** Colore rosa tenue, con lieve ed elegante perlage.

**Profumo:** Delicate ed eleganti note di frutti di bosco e note di ciliegia, lievi accenni floreali di violetta e rosa canina. Accenni minerali e di leggera speziatura.

**Gusto:** L'immediata freschezza e la piacevole sapidità minerale valorizzano le delicate note fruttate e floreali, le cui eleganze accompagnano una chiusura persistente e gradevole.

**Abbinamenti:** Ottimo per aperitivi a base di salumi e formaggi, è l'ideale per i piatti a base di pesce, dall'antipasto al secondo. Divertente occasione per accompagnare un finger food profumato ed estivo.

### PREMI

