

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 rosato

Tipologia: spumante extra dry rosato

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

