

CECI

1938

OTELLO CECI LAMBRUSCO - EDIZIONE 200

"Le piccole cose hanno la loro importanza; è sempre nelle piccole cose che ci si perde." (F. Dostoevskij)

Otello Ceci edizione 200 è la certezza di perdersi felicemente nelle piccole cose. Cercare in questo vino il corpo del Lambrusco con la sua trama gusto-olfattiva e spingerci nella ricerca della sua anima più vera. Assaporare l'importanza dei giusti equilibri di questo vino e abbandonarsi alle sensazioni più profonde e autentiche di un Lambrusco, significa ritrovare l'indispensabilità dei piccoli gesti e del loro valore.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.

Tipologia: vino rosso frizzante

Vitigno: Lambrusco

Vendemmia: metà settembre

Terreno: argilloso-calcareo medio impasto

Vinificazione: in rosso

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 11% vol.

Residuo zuccherino: 18 g/l

Acidità totale: 7 g/l

Temperatura di servizio: 8/10°

Formato: 0,75 l

Codice: N-20

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore rosso rubino profondo, la spuma evidente e piacevole colma il calice.

Profumo: Coinvolgenti le sensazioni di frutta rossa matura, tra tutte ciliegia, marasca e frutti di bosco. Le note floreali si aprono ad accenni erbacei e lievi note speziate. Chiude una mineralità di fondo che caratterizza questi terreni.

Gusto: Fresco e sapido. Piace la trama del tannino generosa e sottile. Una leggera speziatura ci accompagna in un finale gradevolmente morbido che rende questo vino intrigante.

Abbinamenti: Vino ideale per accompagnare i piatti della tradizione italiana, dagli antipasti a base di salumi, ai primi patti dalla buona struttura e grassezza. Ottimo con le carni rosse e carni bianche preparate con condimenti di media sapidità che richiedono un vino dalla piacevole trama tannica dotato di buona freschezza e sapidità.

PREMI

