

# CECI

1938

## BRUNO CECI SPUMANTE BRUT MAGNUM

*"Le migliori idee sono proprietà di tutti." (Seneca)*

Così è Bruno Ceci, un vino nato dall'anima di Ceci, divenuto oggi un patrimonio di tutti grazie alla possibilità di gustare un'idea semplice e immediata. Un Lambrusco della tradizione e al contempo un frutto dell'innovazione.

Lo scopo di questo vino è conservare la qualità di un valore che assegna a questi vitigni un ruolo centrale nel panorama delle produzioni italiani e non solo. Bruno Ceci, e noi tutti, di questa storia siamo i testimoni.



### SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** Lambrusco Emilia I.G.T.

**Tipologia:** vino spumante brut rosso

**Vitigno:** Lambrusco

**Vendemmia:** inizio settembre

**Terreno:** argilloso-calcareo e mediamente sabbioso

**Vinificazione:** in rosso

**Lavorazione:** Martinotti

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

**Residuo zuccherino:** 11 g/l

**Acidità totale:** 6,5 g/l

**Temperatura di servizio:** 6/8°

**Formato:** 1,5 l

**Codice:** O-3

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

### ANALISI SENSORIALE

**Aspetto:** Colore rosso rubino, compatto e lieve perlage.

**Profumo:** L'ingresso fruttato di marasca, ciliegia, prugna e frutti di bosco, accolgono sensibili note erbacee. La speziatura e la leggera presenza balsamica ci regalano un naso elegante e sinuoso.

**Gusto:** La trama tannica è presente ma non invadente, la buona freschezza e la piacevole sapidità unite alle eleganti note fruttate e speziate, unite a sinuosi sentori erbacei, donano a questo vino un lungo e intrigante finale.

**Abbinamenti:** Il limitato residuo zuccherino, il giusto grado alcolico, il corretto rapporto tannico, la freschezza e la sapidità, ne fanno un eccellente vino per l'abbinamento con i salumi, i formaggi di media stagionatura e le carni della tradizione emiliana. Valorizza le sue caratteristiche in abbinamento con piatti di media struttura e grassezza. Sorprende nell'abbinamento con pesce di buona grassezza e dolcezza.

### PREMI

