

**CECI**  
1938

## ON'I OTELLON'ICE

*"Il genio è la punta estrema del senso pratico." (J. Cocteau)*

Che il Lambrusco trovi la sua piena espressività nel proporsi freddo è oramai noto. Ma che la temperatura di servizio venga consigliata su gradazione estreme, quasi ghiacciate, è una condizione che solo la genialità delle Cantine Ceci poteva raggiungere. Valorizzare le note dure di questo vino, mantenendo sullo sfondo le morbidezze del residuo zuccherino, è un'operazione sensoriale e tecnica che ci riporta alla praticità estrema del gusto, dove sorpresa e desiderio sono trasparenti come il ghiaccio.



### SCHEDA TECNICA

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

**Tipologia:** vino spumante rosso demi-sec

**Vitigno:** Lambrusco

**Vendemmia:** metà/fine settembre

**Terreno:** argilloso-sabbioso

**Vinificazione:** in rosso, la presa di spuma avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata.

**Lavorazione:** Martinotti

**Gradazione:** 10,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 35 g/l

**Acidità totale:** 7 g/l

**Temperatura di servizio:** 5/7°

**Formato:** 0,75 l

**Codice:** N-17

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

### ANALISI SENSORIALE

**Aspetto:** Colore rosso rubino intenso, con perlage fine e persistente.

**Profumo:** L'impronta fruttata di ciliegia matura e dei frutti di bosco, unita alle eleganti note floreali di viola, donano profondità e intensità ad un finale che si fa ricordare.

**Gusto:** L'ingresso morbido e profondo lascia spazio ad una trama tannica precisa ed elegante. La buona freschezza e la piacevole sapidità, ben si integrano con note di frutta matura rossa e lievi accenni agrumati. Chiusura intrigante che invita alla beva.

**Abbinamenti:** Perfetto con gli aperitivi della tradizione italiana, dai salumi ai formaggi mediamente saporiti. La sua elegante dolcezza, la sua discreta freschezza e la bassa temperatura di servizio ne consigliano l'abbinamento a tutto pasto con pietanze dotate di discreta sapidità e struttura. Sorprende ghiacciato come protagonista di cocktail.

### PREMI

