CECI
1938

OTELLINO CECI NERODILAMBRUSCO – EDIZIONE 1813

Impara le regole come un professionista, in modo da poterle rompere come un artista. (Pablo Picasso)

Otellino Ceci Nerodilambrusco è la rottura delle regole, è il potere dell'artista. È un'idea, una promessa, un patto. C'è tutto il mondo del Lambrusco in questo vino e del suo essere riconosciuto, ma ci sono anche strade poco frequentate dalla tradizione che esaltano il giusto del Lambrusco, ed è qui che inizia il viaggio nell'emozione delle scoperte, dove profondità e leggerezza sono le vie che esaltano l'arte di questo vino.

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.

Tipologia: Vino frizzante rosso

Vitigno: Lambrusco

Vendemmia: fine settembre

Terreno: argilloso-calcareo di medio impasto

Vinificazione: in rosso con macerazione a freddo, la fermentazione alcolica avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 11% vol.

Residuo zuccherino: 30 g/l

Acidità totale: 6,7 g/l

Temperatura di servizio: 8/10°

Formato: 0,375 l

Codice: 0,375 l (N-34)

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore rosso rubino intenso, con una spuma ricca, vivace e persistente.

Profumo: Intenso, appagante, sinuoso. Le note fruttate ricordano la ciliegia e i frutti di bosco come la mora e la fragola. I richiami floreali della viola accompagnano il finale piacevolmente speziato e minerale.

Gusto: Sorprende e appagante. Piacevole l'equilibrio tra la morbidezza, la freschezza, la sapidità e la buona trama tannica. Si conferma al gusto la natura intensa dei profumi che si esaltano nella chiusura lunga e profonda. Una promessa mantenuta.

Abbinamenti: Otello Ceci è un vino in grado di giocare con innumerevoli abbinamenti variandone la temperatura di servizio. È l'ideale per gli abbinamenti con piatti che esprimono una prevalente grassezza come i salumi della tradizione italiana. Si accompagna a paste e risotti di buona struttura così con formaggi di media stagionatura o carni anche grigliate. È in grado di esprimersi perfettamente anche come vino da meditazione.

PREMI