

# CECI

1938

## OTELLO CECI NERODILAMBRUSCO - EDIZIONE 1813

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

Otello 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 del mosto sulla vinaccia fino a sette giorni, la fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

**Lavorazione:** Martinotti

**Gradazione:** 11% vol.

**Residuo zuccherino:** 30 g/l

**Acidità totale:** 6,7 g/l

**Temperatura di servizio:** 8/10°

**Formato:** 1,5 l

**Codice:** 1,5 l (N-36)

— 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 grassenza 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

