

# CECI

1938

## OTELLO CECI WHITE

*"È un amico chi indovina sempre il momento in cui abbiamo bisogno di lui." (J. Renard)*

Otello CECI White è l'amico ideale dei nostri momenti. La struttura fresca e sapida, la morbidezza e l'aromaticità, ne fanno un'ottimo interprete dei nostri abbinamenti. Ci soccorre nell'apertura di un pasto e ci accompagna nell'accogliere diverse preparazioni della cucina internazionale e regionale. Sorprende la capacità di questo vino di adattarsi e di anticipare le risposte gustative. Otello CECI White non delude mai le aspettative, come i veri amici.



### SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** Spumante da uve Pinot bianco, Sauvignon e Malvasia

**Tipologia:** vino spumante bianco extra-dry

**Vitigni:** Pinot bianco, Sauvignon e Malvasia

**Vendemmia:** metà-fine agosto

**Terreno:** collinare medio impasto

**Vinificazione:** in bianco

**Lavorazione:** Martinotti

**Gradazione:** 12% vol.

**Residuo zuccherino:** 14 g/l

**Acidità totale:** 6,8 g/l

**Temperatura di servizio:** 6/8°

**Formato:** 1,5 l

**Codice:** N-60

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

### ANALISI SENSORIALE

**Aspetto:** Giallo paglierino con un profuso perlage fine e persistente.

**Profumo:** Impronta floreale netta ed elegante di gelsomino e acacia. Le note fruttate ricordano ananas e banana e pesca bianca, si apprezzano piacevoli sensazioni agrumate e note aromatiche.

**Gusto:** Le intense note agrumate e floreali sostenute da una impronta fresca e sapida introducono la sinuosa morbidezza del corpo di questo vino. Il finale leggermente ammandorlato si completa dentro note aromatiche intense e minerali che donano persistenza ed eleganza al sorso.

**Abbinamenti:** Vino assolutamente eclettico. Dagli antipasti, ai piatti a base di pesce come zuppe di media sapidità, alle carni bianche. Il piacevole residuo zuccherino proietta questo spumante nell'abbinamento con formaggi di media stagionatura e salumi pregiati.