

CECI

1938

27 OPERE FORTANA - Silver Edition

"La vera generosità verso il futuro consiste nel donare tutto al presente." (A. Camus)

Ogni volta che scegliamo un vino doniamo l'istante al tempo. Questo è il rito che si rinnova dal momento in cui le uve di Fortana sono giunte in queste terre centinaia di anni fa. Ceci ha raccolto la storia e donato alla continuità dei gesti contemporanei il suo vino. Intenso, sinuoso e fragrante è un atto di fiducia verso il futuro con la certezza che il suo gusto saprà raccontarsi in ogni occasione.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Fortana Emilia I.G.T.

Tipologia: vino frizzante rosso dolce

Vitigno: Fortana

Vendemmia: inizio-metà settembre

Terreno: sabbioso-argilloso

Vinificazione: in rosso

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 7,5% vol.

Residuo zuccherino: 52 g/l

Acidità totale: 7,2 g/l

Temperatura di servizio: 8/10°

Formato: 0,75 l

Codice: T-9

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore rosso rubino, spuma piacevole e profusa.

Profumo: Intenso, vinoso e fragrante. Le note fruttate di ciliegia e fragola, la speziatura e le note erbacee, conferiscono a questo vino tipico del territorio personalità e unicità.

Gusto: La grande freschezza, la sensibile sapidità e una buona trama tannica, trovano nella morbidezza del residuo zuccherino e nel moderato grado alcolico, un interessante equilibrio che si allunga nel finale.

Abbinamenti: Ottimo per accompagnare salumi freschi e insaccati. Ideale con paste ripiene di media struttura e dolcezza. Il ridotto apporto alcolico e la decisa freschezza rendono il Fortana adatto a molte situazioni. In Emilia l'abbinamento è con la spalla cotta di San Secondo. Si sposa ottimamente con un pesce di media grassezza e a tendenza dolce come ostriche, crudités di pesce e di ver dure. Piace anche l'abbinamento col pesce piccante. Non disdegna di chiudere il pasto con pasticceria secca e crostate.