

**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 rosso frizzante 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 verdure. Piace anche l'abbinamento col pesce piccante. Non disdegna di chiudere il pasto con pasticceria secca e crostate.