



Siamo online da
2807 giorni 12 ore 31 minuti



PRESENTA IL
CONVEGNO
SULL'OCM VINO
AL WINE 2 WINE

CLICCA QUI
PER MAGGIORI
INFORMAZIONI

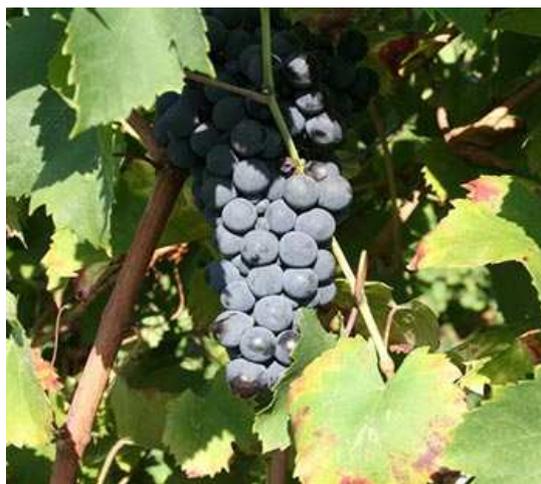
15 NOV **Vino della settimana: Otello 1813 NerodiLambrusco 2013 di Ceci**

on 15 November 2014. Pubblicato in [Il vino della settimana](#)



Lambrusco Maestri frizzante Emilia IGT.

Otello non sarebbe un omaggio verdiano anche se ci troviamo nel parmense bensì la manifestazione del rispetto e del ringraziamento nei confronti di **nonno Otello** da parte dei nipoti e pronipoti. Veramente ci intriga il sospetto che una furba iniziativa commerciale accompagni l'amore familiare. Infatti **Otello Ceci**, oste nella bassa parmense, serviva ai suoi clienti uno scurissimo lambrusco che riscuoteva grande successo tanto da convincerlo a dedicarsi, assieme ai figli, alla sua produzione, forte di oltre 400 vignaioli che facevano a gara per vendergli le loro uve.



La svolta negli anni '90 quando nell'azienda arrivano le terze e quarte generazioni che intuiscono che il vero successo deriva dalla sperimentazione, dalla ricerca e dalla voglia di creare vini di qualità che riescano a fare del **Lambrusco** non più un prodotto di massa bensì di eccellenza. Il primo Lambrusco con questa filosofia fu il **Terre Verdiane** seguito nel 2003, dopo molta sperimentazione nei vigneti, da un prodotto diverso dagli altri: **Otello Oro NerodiLambrusco**. L'apprezzamento si manifestò anche nel riscuotere i massimi riconoscimenti nelle più importanti guide, primo tra i Lambruschi.

Oggi **Cantine Ceci** imbottiglia circa 2.000.000 di bottiglie di cui il 90% di Lambrusco nelle varie declinazioni e in più varietà per un totale di 25 etichette che per buona parte vanno all'estero. Per scelta i Ceci non possiedono vigneti e

FLASH NEWS

Giovedì, 27 Nov 2014
[Coca Cola sbarca nel mercato del latte](#)

GLI APPUNTAMENTI

Sabato, 22 Nov 2014 [La cucina ebraica protagonista a Roma a Gusto Kosher](#)

1 2



NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra Newsletter per essere informato sulle novità.

Nome

Email





continuano a fornirsi delle uve di 400 produttori. Tutti i **lieviti** sono prodotti dalla cantina e i solfiti sono usati col contagocce. Dall'incontro con Leonardo di Vincenzo, **Birreria del Borgo**, nasce l'idea di fare anche birre artigianali di altrettanta grande qualità rifermentate in bottiglia con i **lieviti del Lambrusco**, per cui oggi Birreria del Borgo produce e Ceci distribuisce 150.000 bottiglie di grande successo. Amministra **Maria Paola Ceci** e il cugino **Alessandro**, laurea a Conegliano, è l'enologo. Ma è tutta la famiglia a collaborare per portare avanti la carretta.



da sinistra in senso orario: Chiara Maghenzani, Alessandro Ceci, Maria Teresa Ceci, Maria Paola Ceci, Elisa Maghenzani

Otello 1831 NerodiLambrusco costituisce il top della produzione vinicola. A proposito, come immaginavamo, 1831 rappresenta un ulteriore, recente omaggio a Verdi che nacque quell'anno. E' ricavato dalle migliori uve di **Lambrusco Maestri**, tipico del parmense e più ricco di colore, di corpo e di aromaticità, vendemmiate nella seconda metà di settembre. Macerazione con le bucce per 6/7 giorni e decantazione in acciaio fino a dicembre quando il vino, addizionato da lieviti diversi sempre di produzione propria, va in autoclave da dove esce dopo 3-5 mesi quando raggiunge un grado zuccherino di 33 g/litro e una pressione di 2,5 atm. In bottiglia **senza solfiti aggiunti**.



Versato nel calice il **colore** è veramente quasi nero, impenetrabile, reso vivace da una ricca spuma di color viola, tanto compatto che è impossibile osservarne il perlage. All'**olfatto** un intenso, piacevolissimo naso di viola, di fragola, di lampone. Al **gusto** è un appagante connubio tra il secco e l'amabile, con una buona acidità che lo vivacizza e pochi, morbidi tannini, quelli che bastano a renderlo complesso, completo ed equilibrato. Accompagnano un frizzante leggero, particolarmente accattivante, e una fragranza abbastanza lunga. Leggera l'alcolicità di 11 gradi che permette di goderne qualche bicchiere in più.



VIDEO



VIDEO/2



BEST IN SICILY 2014
video integrale / seconda parte



VIDEO/3

BEST IN SICILY 2014
LA PREMIAZIONE



FACEBOOK FAN BOX



Cronachedigusto
Mi piace Ti piaci

Cronachedigusto.it piace a te e altre 6.890 persone.



Plug-in sociale di Facebook



il club di chi ama guidare, mangiare e bere bene



I PIÙ LETTI DI NOVEMBRE

- Top 100 Italian 2014, ecco i migliori vini secondo James Suckling
- Costa, Lo Coco e Scotti neostellati Michelin: c'è una Sicilia alla riscossa
- Guida Michelin 2015: tutte le stelle
- Ais, la (nuova) guida presentata a Milano. Ed ecco i 25 vini premiati col Tastevin



L'**abbinamento** classico sarebbe con la moltitudine delle specialità emiliane, dalla mortadella dop alle lasagne, dal cotechino al parmigiano. Il suo equilibrio secco/amabile, fruttato/corposo permette di ampliarne la beva per cui potete apprezzarlo anche con una zuppa di lenticchie, con pesci grassi come le sarde e l'anguilla, con una ruota di salsiccia con semi di finocchio cotta alla brace, con ortaggi grigliati. Sono 400.000 le bottiglie per cui le trovate facilmente a 10 euro in enoteca.

Cantine Ceci spa
Via Provinciale 99
43056 Torrile (Pr)
tel. 0521 810252
info@lambrusco.it
www.lambrusco.it



Recensioni
di Gianni Paternò

Rubrica a cura di **Salvo Giusino**

Tags: **Vino Settimana**

Mi piace Condividi 38 Tweet 1 G+ 0 Pin it

Share



Aggiungi un commento...

Pubblica anche su Facebook

Stai pubblicando come Nicoletta Calonaci (Modifica)

Commenta

Plug-in sociale di Facebook

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)



2000 caratteri rimasti



Aggiorna

Invia (Ctrl+Enter)

JComments



LE RICETTE DEGLI CH.



MANDRAROSSA



Crescenzo Scotti

Il Capperò

Therasia Resort & Spa
Isola di Vulcano (Me)

4) Una dolce caprese



BEST IN SICILY

Tutto sul premio

SITI AMICI

- Gustorie.blogspot.it
- MySlowBurningLife
- MTV Puglia
- TigullioVino.it
- AcquaBuona.it
- WineTaste.it
- Gastronauta.it
- Estense.com
- Moldrek.com
- VinoInRete.it
- DallaPadellaAllaCattedra
- OlioVinoPeperoncino.it
- MondoPiccante.net