



La bottiglia dedicata a Papa Francesco o l'etichetta lavagna dove scrivere la dedica con i gessetti allegati sono solo le ultime in ordine di tempo tra le invenzioni di questa Cantina cercare di far dimenticare che invece è ormai parte della storia del Lambrusco da quasi 80 anni. Quando si parla di Lambrusco del resto non si può non parlare di **Cantine Ceci**, fondate nel 1938 da Otello Ceci, oste della bassa parmense. Oggi l'azienda è guidata dai nipoti Alessandro, Maria Teresa, Maria Paola Ceci, Chiara ed Elisa Maghenzani, giovani ma con un grande attaccamento alla famiglia e alle sue tradizioni. Proprio il mix di tradizione e giovinezza con tanta attenzione al marketing e alle nuove tendenze ha contribuito in maniera significativa a rinnovare l'immagine qualitativa di questo vino e rilanciarlo nei consumi. Parte del rilancio è dovuta proprio al suo abbinamento con i cibi più amati degli italiani come pasta, pizza e ovviamente mozzarella: ne parliamo con Alessandro Ceci, l'enologo di famiglia.

Mozzarella, pizza e vino: un abbinamento per niente banale... Cosa abbiniamo con questa grande eccellenza italiana? E non dimentichiamoci che Mozzarella è anche Pizza!

Quando si pensa alla mozzarella, il primo pensiero va alla freschezza, quale migliore accompagnamento di un lambrusco bello fresco quindi? E' noto che i veri emiliani, soprattutto nel periodo estivo, tengono il nostro tipico vino frizzante in frigorifero, il matrimonio con la mozzarella quindi s'ha da fare! La pizza poi è considerata il cibo più popolare e diffuso al mondo, così come il Lambrusco lo è fra i vini, un'altra accoppiata perfetta per rappresentare il made in Italy.

Freschezza ed eleganza: sono davvero così importanti oggi? Quali tuoi vini incarnano meglio questa tendenza e questo gusto? Oppure pensi che il pubblico ami ancora vini potenti e muscolosi?

Come produttori di Lambrusco possiamo affermare che questo vino sta avendo una grande rivalse negli ultimi anni, sia per il livello qualitativo che si è notevolmente innalzato ma anche perché è un vino popolare, adatto alla compagnia, fresco e beverino, perfetto come aperitivo, a tutto pasto o con i dessert. I giovani apprezzano tantissimo anche i nostri spumanti a base di Lambrusco, anzi posso tranquillamente dire

che la maggior parte dei nostri consumatori sono under 50, proprio perché le tendenze sono cambiate e con tutti i problemi quotidiani si ha bisogno di qualcosa di meno impegnativo almeno nel bicchiere, senza ovviamente rinunciare al gusto!

Vini in degustazione

- Otello NerodiLambrusco
- Otello DRY Wine Color Therapy
- Terre Verdiane Lambrusco
- To You
- Birra Hippy



**Cantine Ceci S.p.A. - Via Provinciale, 99 - 43056
Torrile (Pr) - 0521 810252 - www.lambrusco.it**

Arnaldo Caprai Montefalco

Il Montefalco è un vino di grande tradizione e di grande interesse per il consumatore. È un vino di grande personalità, che si distingue per la sua struttura e il suo gusto. Arnaldo Caprai ha sempre puntato sulla qualità e sulla tradizione, e questo si riflette nel suo vino. Il Montefalco è un vino che si gusta bene con la carne e con i formaggi.

Cantine Ceci

La Cantina Ceci è una cantina di famiglia che produce vini di alta qualità. I vini della Cantina Ceci sono prodotti in modo tradizionale e con grande cura. La Cantina Ceci è una cantina che ha una lunga storia e una grande tradizione.

Bertolucci

Bertolucci è una cantina di famiglia che produce vini di alta qualità. I vini della Bertolucci sono prodotti in modo tradizionale e con grande cura. Bertolucci è una cantina che ha una lunga storia e una grande tradizione.