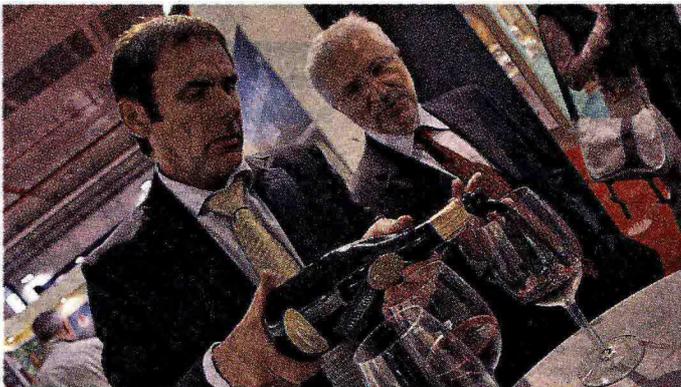


Il riconoscimento «Concorso Enologico di Vinitaly 2015»: Medaglia d'Oro per Amadei

Gran Medaglia d'Oro per «Otello»

■ Importante riconoscimento per Otello Nero di Lambrusco di Cantine Ceci che si aggiudica la Gran Medaglia d'Oro al Concorso Enologico di Vinitaly 2015, nella categoria vini frizzanti a denominazione di origine e a indicazione geografica (gruppo 2: vini rossi secchi e semiseccchi con residuo zuccherino fino a 35 grammi/litro). L'ennesimo attestato per il Lambrusco top dell'azienda parmense che stravinca sui vini della sua categoria ad una delle più importanti competizioni enologiche internazionali.

«Con il massimo riconoscimento, di Vinitaly al nostro Otello - afferma Alessandro Ceci, enologo dell'azienda



- vince ancora il connubio fra il bello e il buono. Consideriamo il premio un tributo alle bottiglie più fashion per il Lambrusco più buono!». Otello Nero di Lambrusco 1813, Lambrusco Maestri in purezza, si è imposto sui suoi concorrenti ed è una delle sole 17 Gran Medaglie d'Oro assegnate su 2585 vini da 32 paesi diversi.

Nella categoria vini frizzanti a denominazione di origine e a indicazione geografica (gruppo 2: vini bianchi e rosati secchi e semiseccchi con residuo zuccherino fino a 35 grammi/litro) la medaglia d'oro è andata ai «Colli di Parma doc malvasia frizzante 2014» di Federico Amadei di Parma. ◉



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.