

IL VINO



Il Lambrusco di Antica Cantina Ceci

Tutto è cominciato da un oste della Bassa, Otello Ceci, nel 1934. Figli e nipoti hanno portato l'Antica Cantina Ceci a diventare uno dei punti di riferimento del lambrusco. Nei primi anni 2000 la loro etichetta Terre Verdiane ha conquistato la ristorazione italiana. La produzione è di 1,5 milioni di bottiglie, con una buona quota di export. Il Lambrusco Secco Antica Cantina Ceci, frizzante e profumato, si beve fresco, con primi piatti, salumi, carni. L'azienda si è caratterizzata per packaging d'effetto, con bottiglie a lavagna su cui si può scrivere o con manici simil-borsetta.

Prezzo: 5 euro
Zona: Torrile (Pr)
Gradazione: 10,5°
www.lambrusco.it