

Home > 2021 > Agosto > 22 > Cocktail estivi con Lambrusco: cinque ricette originali

[COLLECTION](#) [POP WINE](#) [TOP](#)

Cocktail estivi con Lambrusco: cinque ricette originali

1 SETTIMANA FA | TEMPO DI LETTURA: 3 MINUTI | DI MATTEO BORRÉ

SPONSORED BY



L' estate delle serate al mare e dei pomeriggi a bordo piscina sta finendo. Ma la voglia di brindare certo non si esaurisce con il ritorno in città. Anzi: tutto il contrario. Ecco allora, **in questo ultimo scampo di agosto, cinque ricette originali per altrettanti cocktail estivi con Lambrusco.** Il frutto della **inesauribile creatività delle cantine Ceci 1938**, che firmano un inedito progetto Mixology.

La winery di Torrile (Parma), infatti, **in collaborazione con la barlady professionista Valentina Cantarelli ha dato vita a cinque ricette originali, per cocktail che prevedono "l'insolito" uso nell'ambito della miscelazione di Otello Ceci**, nelle declinazioni Nerodilambrusco e Rosé Spumante. Vi spieghiamo come prepararle.



Otello Ceci Spritz Rosé: il più immediato da preparare tra i cocktail estivi con Lambrusco

Il progetto Mixology Ceci 1938: un nuovo modo per godere un buon vino

Le cinque nuove creazioni catturano il sapore del territorio emiliano ed esprimono l'inconfondibile lifestyle Ceci 1938, coinvolgendo tutti i sensi.

"Il vino offre infinite opportunità di essere gustato, non tutte sono ancora esplorate. Noi le sperimentiamo per offrire nuovi spunti alla nostra clientela", sottolinea **Alessandro Ceci,** enologo e responsabile marketing dell'azienda di famiglia.

"La nostra esperienza ci consente di andare oltre e di pensare a come godere di un buon vino in forme differenti, come si fa in cucina".

"Il progetto Mixology ha aperto un nuovo percorso in cui crediamo molto, **il vino e la convivialità ad esso collegata possono essere ulteriormente amplificati osservando il prodotto da una diversa prospettiva**".



Ceci 1938 si inventa la bottiglia decanter

Le Cantine Ceci, nate nel 1938 per iniziativa di Otello Ceci, nome ancora oggi associato a uno dei Lambrusco più bevuti al mondo, lancia una curiosa novità: la prima bottiglia ... [Leggi tutto](#)

 Wine Couture

 2 

“Strategicamente possiamo apprezzare nuovi mercati”.



Otello Ceci Al PrAmZà, è un vero mix parmigiano

Cinque ricette originali per cocktail estivi con Lambrusco

Otello Ceci Nerodilambrusco si trasforma così in base di due cocktail: il primo, **“Otello Ceci Al PrAmZà”**, è un vero mix parmigiano, definito con la parola dialettale che significa proprio di Parma. La sonorità esotica di questo nome identifica una composizione in cui **compaiono shrub all’aceto balsamico e una cialda di Parmigiano Reggiano** come decorazione.

“Otello Ceci Lambrusco Sour”, il secondo, **riscrive invece le regole di una tecnica molto popolare:** l’acidità del limone e la dolcezza dello zucchero uniti al Bourbon, definiscono infatti la **base shakerata sulla quale fluttuerà, letteralmente, il Lambrusco.**

Poi c’è l’Otello Ceci Rosé Spumante, che si pone al centro di **tre cocktail che traggono ispirazione da alcuni dei long drink più amati a livello internazionale.**

Il primo, **“Otello Ceci G&T”**, gin e acqua tonica tra gli ingredienti principali, oltre al vino spumante che conferisce al cocktail un delicato ed **intrigante colore rosa.**

“Otello Ceci Spritz Rosé”, invece, **inneggia alla vivacità** abbinando Bitter rosso, Otello Ceci Rosé Spumante e tanta soda, il tutto delicatamente mescolato.

“**Otello Ceci Spritz Rosé**”, invece, **inneggia alla vivacità** abbinando Bitter rosso, Otello Ceci Rosé Spumante e tanta soda, il tutto delicatamente mescolato.

Sapori che ricordano luoghi assolati e caldi sono, infine, quelli del cocktail “**Otello Ceci Twist Paloma**”: la Tequila, succo di pompelmo e di lime con zucchero e Otello Ceci Rosé Spumante si uniscono in **un mix freschissimo e dissetante**.

L'**inedito ricettario del progetto Mixology** è disponibile sul **sito dell'azienda**. Qui di seguito vi spieghiamo i passaggi per ricreare i cinque cocktail estivi di Ceci 1938.



Otello Ceci G&T: il primo dei tre cocktail estivi che traggono ispirazione da alcuni dei long drink più amati

Come preparare i cocktail estivi Ceci 1938: istruzioni per l'uso

- **Otello Ceci Al PrAmZa**: 2 cucchiari di Shrub all'aceto balsamico & prugne secche, 30 ml Bitter rosso, 30 ml Vermouth rosso, 30 ml Gin, Splash di Soda. Top up: Otello Ceci NerodiLambrusco. Garnish: mini cialda al Parmigiano Reggiano & prugna secca.

Riempire un mixing glass di ghiaccio, versare tutti gli ingredienti tranne Otello Ceci NerodiLambrusco e mescolarli. Trasferire in un bicchiere colmo di ghiaccio e aggiungere Otello Ceci NerodiLambrusco. Guarnire con la mini cialda al Parmigiano Reggiano e la prugna secca.

- **Otello Ceci Lambrusco Sour:** 30 ml Succo di limone, 30 ml Sciroppo di zucchero, 60 ml Bourbon, Otello Ceci Nero di Lambrusco floating.

Riempire uno shaker di ghiaccio, versare gli ingredienti tranne Otello Ceci Nero di Lambrusco e agitare energicamente. Trasferire in un bicchiere colmo di ghiaccio e aggiungere Otello Ceci Nero di Lambrusco floating.



Nell'Otello Ceci Lambrusco Sour, la componente del vino fluttuerà letteralmente sulla base shakerata

- **Otello Ceci G&T:** 8 ml Liquore alla violetta, 60 ml Gin, 30 ml Otello Ceci Rosè spumante, 120 ml Acqua tonica, Pepe nero. Garnish: violette e scorza limone.

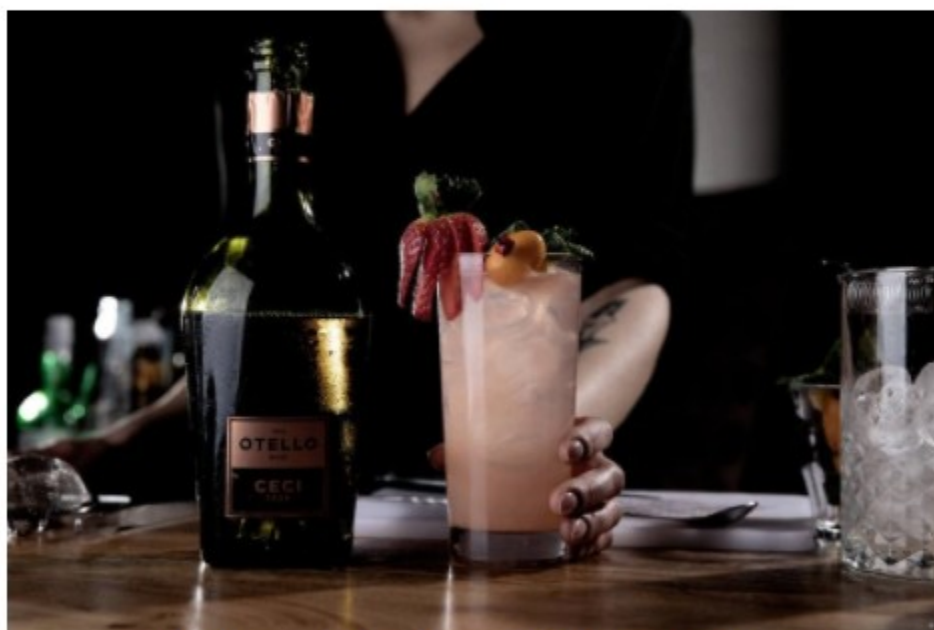
Riempire un bicchiere di ghiaccio ed aggiungere gin, acqua tonica, pepe nero, Otello Ceci Rosè spumante e mescolare. Guarnire con violette e scorza di limone.

- **Otello Ceci Spritz Rosé:** 60 ml Bitter rosso infuso con fragoline di bosco, 90 ml Otello Ceci Rosè spumante, Soda. Garnish: fragole.

Riempire il bicchiere di ghiaccio, versare tutti gli ingredienti e mescolare. Guarnire con fragole.

- **Otello Ceci Twist Paloma:** 60 ml Tequila, 120 ml Pompelmo spremuto, 8 ml Sciroppo di zucchero, 8 ml Succo di lime. Top up: Otello Ceci Rosè spumante. Garnish: fragole.

Riempire il bicchiere di ghiaccio e versare tutti gli ingredienti tranne Otello Ceci Rosè Spumante e miscelare delicatamente con il bar spoon dal basso verso l'alto. Aggiungere Otello Ceci Rosè Spumante e guarnire con fragole.



Un mix freschissimo e dissetante, la ricetta dell'Otello Ceci Twist Paloma