

LINK: <https://winecouture.it/2021/12/05/il-lambrusco-si-serve-ghiacciato-con-otellonice-cesi-1938/>



HOME METE EVENTI COLLEZIONI STORY TRACI TEMI FINE VINO POP VINO CHE BANDO

Home » 2021 » Dicembre » 5 » Il Lambrusco si serve ghiacciato con Otellonice Ceci 1938

Il Lambrusco si serve ghiacciato con Otellon Ice Ceci 1938

di [Cecilia](#) - 6 gennaio 2022, 20:58 - 120 parole



Un'inedita occasione di condividere il lifestyle Ceci 1938 con una bottiglia "gioiello" che celebra lo festività. La creatività della storica azienda emiliana propone una versione speciale del proprio celebre Lambrusco creando Otellon Ice.

Il lambrusco è un nettare che si esprime al meglio a basse temperature. Con Otellon Ice la storica winery italiana, tra i marchi più noti al mondo del vino tricolore, si spinge oltre. E mette in campo un lambrusco che viene valorizzato al massimo quando serve ghiacciato.

Una bottiglia "gioiello" per un Lambrusco fuori dagli schemi

La cultura italiana legata ai piaceri della "dolce vita" trova in Ceci 1938 un rappresentante d'eccezione. L'audacia delle cantine supera il limite unendo le caratteristiche del vino alla spettacolarità della bottiglia.

Un vero oggetto di design, spicca nella collezione Otello, la prima con la base quadrata, il vestito di bagliori dorati e si presenta con un effetto metallizzato tanto inusuale quanto spettacolare.

Una bottiglia "gioiello", in cui il colore metallizzato mette in evidenza le linee essenziali.

Espressione del lifestyle contemporaneo, il Lambrusco, con Ceci 1938, diventa anche così manifesto di uno stile di vita giovane e spensierato, un vero inno alla convivialità e alla gioia di vivere che questo vino esprime attraverso il fascino delle bollicine in rosso, freddissime.

A cosa si abbina e come servire Otellon Ice Ceci 1938

Per un aperitivo che si fa ricordo dell'estate, Otellon Ice avvince con il suo profumo in cui spicca l'impronta di ciliegia matura e frutti di bosco con sentori di viola. Il suo colore rubino intenso si presenta con un perlage fine e persistente.

La personalità vivace del lambrusco trova eco, come detto, in una bottiglia di design dal fondo quadrato che risplende di una luce abbagliante. L'etichetta ne asseconda lo stile proponendo una grafica minimalista e riprendendo il tono dorato della bottiglia creando un divertente gioco di parole mettendo in evidenza "ON". Perché il Lambrusco accende la fantasia e in questo caso va servito "On the rocks".

Per un vino che trova il suo abbinamento perfetto con gli aperitivi della tradizione italiana: dai salumi ai formaggi moderatamente saporiti. L'elegante dolcezza, la discreta freschezza e la bassa temperatura di servizio ne consigliano l'accostamento a tutto pasto con pietanze dotate di discreta sapidità e struttura. E per una nota diversa dal solito, sorprende ghiacciato come protagonista di cocktail.



Ceci 1938 propone una versione speciale del proprio celebre Lambrusco creando Otellon Ice

1 Ceci

ASTROLOGO-PRESENTATE

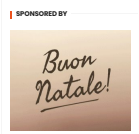
Sommelier Cecchi, i consigli per abbinare al meglio vino e bottiglie ai piatti delle feste

Leggi anche:

- [Sighivino e Pale House, sincretismo tra Italia e Romania](#) (11 MARZO 2021)
- [Eataly Milano in menù una Degustazione Week 2021 con Kartell](#) (11 MARZO 2021)

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *



WINECOUTURE N. 11 | 22 - 2021: SPORGLIA IL NUOVO NUMERO DEL MAGAZINE 828



COVER STORY | TANNICO DENTRO LE QUINTE: IL VIDEO RACCONTO DI WINECOUTURE DEL NUOVO MAGAZZINO AUTOMATIZZATO



FOCUS | IL NUOVO VOLTO DELL'ALTO ADIGE DEL VINO



MEETS | ALBERTO BROSSER: "MI AVVICINA MOLTO AZZURRO E CULTURE"



COLLEZIONE | GRAND SIÈCLE: L'ESCLUSIVA IN 25 - LAURENT-PIERRE



RACCONTI DI TOPCHAMPAGNE



Blend your own Pinot: nell'ultima storia del primo vino firmato Wine Couture

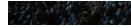
BERTANI DOMAINS: ETTORE NICOLETTO CI RACCONTA LA NUOVA LINEA DEI VINI VALPOLICELLA VALPANTENA



SPECIALI | AMARONE 2021: TUTTI I SERVIZI DELLE NUOVE ANIMATE NELLE PAROLE DEI PRODUTTORI



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



ARCHIVI

- Dicembre 2021
- Novembre 2021
- Ottobre 2021
- Settembre 2021
- Agosto 2021
- Luglio 2021
- Giugno 2021
- Maggio 2021
- Aprile 2021
- Marzo 2021
- Febbraio 2021
- Gennaio 2021
- Dicembre 2020
- Novembre 2020
- Ottobre 2020
- Settembre 2020
- Agosto 2020
- Luglio 2020
- Giugno 2020
- Maggio 2020
- Aprile 2020
- Marzo 2020
- Febbraio 2020
- Gennaio 2020
- Dicembre 2019
- Novembre 2019

ARCHIVI

- Dicembre 2021
- Novembre 2021
- Ottobre 2021
- Settembre 2021
- Agosto 2021
- Luglio 2021
- Giugno 2021
- Maggio 2021
- Aprile 2021
- Marzo 2021
- Febbraio 2021
- Gennaio 2021
- Dicembre 2020
- Novembre 2020
- Ottobre 2020
- Settembre 2020
- Agosto 2020
- Luglio 2020
- Giugno 2020
- Maggio 2020
- Aprile 2020
- Marzo 2020
- Febbraio 2020
- Gennaio 2020
- Dicembre 2019
- Novembre 2019

ARCHIVI

- Dicembre 2021
- Novembre 2021
- Ottobre 2021
- Settembre 2021
- Agosto 2021
- Luglio 2021
- Giugno 2021
- Maggio 2021
- Aprile 2021
- Marzo 2021
- Febbraio 2021
- Gennaio 2021
- Dicembre 2020
- Novembre 2020
- Ottobre 2020
- Settembre 2020
- Agosto 2020
- Luglio 2020
- Giugno 2020
- Maggio 2020
- Aprile 2020
- Marzo 2020
- Febbraio 2020