

CECI

1938

FOR THE FUTURE - NERODILAMBRUSCO

Una promessa mantenuta: è il nostro Lambrusco per eccellenza, con la sua innovativa e straordinaria nuova bottiglia in alluminio. Questo vino rappresenta il viaggio di Otello Ceci che continua inarrestabile verso il futuro, con la consapevolezza che la qualità e la sostenibilità sono un connubio indissolubile.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Lambrusco Emilia IGT frizzante

Tipologia: Vino frizzante rosso

Vitigno: Lambrusco

Vendemmia: fine settembre

Vinificazione: in rosso, la fermentazione alcolica avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 11% vol.

Residuo zuccherino: 28 g/l

Acidità totale: 6.7 g/l

Temperatura di servizio: 7/10 °C

Formato: 0,75 l

Codice: FF-1

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore rosso rubino intenso, con una spuma ricca, vivace e persistente.

Profumo: Intenso, appagante, sinuoso. Le note fruttate ricordano la ciliegia e i frutti di bosco come la mora e la fragola. I richiami floreali della viola accompagnano il finale piacevolmente speziato e minerale.

Gusto: Sorprende e appagante. Piacevole l'equilibrio tra la morbidezza, la freschezza, la sapidità e la buona trama tannica. Si conferma al gusto la natura intensa dei profumi che si esaltano nella chiusura lunga e profonda. Una promessa mantenuta.

Abbinamenti: Otello Ceci è un vino in grado di giocare con innumerevoli abbinamenti variandone la temperatura di servizio. È l'ideale per gli abbinamenti con piatti che esprimono una prevalente grassenza come i salumi della tradizione italiana. Si accompagna a paste e risotti di buona struttura così con formaggi di media stagionatura o carni anche grigliate. È in grado di esprimersi perfettamente anche come vino da meditazione.