

CECI
1938

N.5 OTELLO CECI NERODILAMBRUSCO Spumante

Otello Ceci N.5 è la nuova espressione del nostro Lambrusco: elegante, contemporaneo, spumante, con una bollicina esuberante e una gradazione alcolica più leggera (10% vol.).



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Lambrusco Emilia IGT

Tipologia: Vino Rosso Spumante dry

Vitigno: Lambrusco

Vendemmia: fine agosto

Terreno: argilloso calcareo / medio impasto

Vinificazione: in rosso con pigiatura a freddo, passaggio immediato in autoclave dove lentamente inizia a fermentare esaltando l'aromaticità di ogni acino

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 10% vol

Residuo zuccherino: 28 g/l

Acidità totale: 7 g/l

Temperatura di servizio: 7/9 °

Formato: 0,75 l

Codice: N-55

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore rosso rubino brillante con una spuma corposa ed elegante

Profumo: Esuberante ed appagante, il bouquet è aromatico e ricorda i piccoli frutti rossi come fragoline di bosco e ribes, sul finale note esotiche e leggermente speziate

Gusto: Giustamente morbido ed equilibrato tra dolcezza, acidità e trama tannica; una nuova esperienza sensoriale e contemporanea

Abbinamenti: Elegante, raffinato e con ridotta gradazione alcolica, questo lambrusco spumante è il compagno ideale per freschi aperitivi.

La trama tannica e l'esuberante bollicina a 5 BAR lo rendono perfetto per salumi, formaggi, primi piatti ricchi di sapore, carni bollite e alla griglia. Da gustare anche con la pizza.