ACQUISTATO IL .....

"Otello Nero di Lambrusco" Emilia IGT

Il capolavoro della cantina

Con Otello, Nero di Lambrusco, Emilia IGT, cantine Ceci raggiunge livelli difficilmente immaginabili. Stiamo parlando di un Lambrusco che molti critici ed esperti considerano il capolavoro della cantina. Un Lambrusco avvolgente. Un colore e un aroma inconfondibili. Non a caso questo vino è dedicato al fondatore dell'azienda. Rosso rubino intenso, con una spuma ricca, vivace e persistente, questo Lambrusco ha profumi di rara intensità. Le note fruttate ricordano da vicino la ciliegia e i frutti di bosco, come la mora e la fragola. Sul finale, poi, i richiami floreali della viola si fanno via via più intensi e facili da percepire. In bocca è appagante. Dotato di un piacevole equilibrio tra la morbidezza, la freschezza, la sapidità e una buona trama tannica. Otello è un vino in grado di giocare con innumerevoli abbinamenti. Semplicemente ideale con i salumi della tradizione regionale, può tranquillamente essere proposto accanto a un gustoso risotto ben mantecato.

Se su Internet si cerca il sito dell'azienda Ceci, si può rimanere sorpresi nello scoprire che il dominio dell'azienda, il suo indirizzo, non fa riferimento all'azienda. Ma al prodotto che più di ogni altro la rappresenta: lambrusco.it! Del resto non c'è poi troppo da stupirsi. Nel 1938, infatti, nonno Otello Ceci gestiva una delle più rinomate osterie della bassa parmense. Qui, gustando i piatti tipici della tradizione, i commensali assaggiavano il rinomato Lambrusco che nonno Ceci produceva con le uve dei produttori locali. Anni dopo i suoi figli, Bruno e Giovanni, intuiscono che quel Lambrusco merita davvero il successo ottenuto e, nel corso dei ruggenti anni '60, trasformano l'osteria in una cantina. Oggi, a distanza di anni, sono i nipoti, Alessandro, Maria Teresa, Maria Paola, Elisa e Chiara a condurre l'azienda. Un'azienda familiare nello spirito che, però, esporta in tutto il mondo.

La Vigna

Terreno	argilloso, calcareo, medio impasto
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Rosso Frizzante
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	100% lambrusco
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
Sensazioni	Sorprende e appagante. Piacevole l'equilibrio tra la morbidezza, la freschezza, la sapidità e la buona trama tannica.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821