ACQUISTATO IL .....

Spumante "Otello" Malvasia Brut Emilia IGT 0

Tra morbidezza e sapidità

La materia prima di partenza è Malvasia di Candia, che il sole, il tempo e la ricca terra emiliana rendono particolarmente ricca e aromatica. Ai responsabili della cantina Ceci resta "solo" il compito di valorizzarla con una tecnica di vinificazione impeccabile. Ne deriva un vino moderno, intrigante e capace di regalare grandi soddisfazioni in ogni occasione. Vinificazione in bianco e fermentazione alcolica a temperatura controllata, in fase di rifermentazione viene aggiunto una parte di mosto fresco. La spumantizzazione avviene poi in autoclave, con il metodo Martinotti. Colore giallo paglierino con un elegante e ricco perlage, al naso rivela una ricca nota floreale, che richiama i fiori di campo, ma anche fruttata. E' facile distinguere la frutta tropicale, la pesca bianca oltre ad accenni agrumati. In bocca, infine, gioca tutto su un interessante equilibrio tra morbidezza e sapidità, con note minerali e di agrumi. Il finale, lungo e piacevole, ricorda la mandorla amara e prolunga per diversi minuti il piacere di ogni sorso. Ottimo con i formaggi lievemente saporiti e mediamente stagionati, sa accompagnare con piacere anche piatti a base di carni bianca al curry.

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	Medio impasto collinare
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Spumante Brut
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	Malvasia 100%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Vendemmia fine Agosto, vinificazione in acciaio e seconda fermentazione con Metodo Charmat.
Sensazioni	Al naso piacevoli note floreali e balsamiche, in bocca pulito, con un'ottima freschezza che invoglia al secondo sorso.

© 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