ACQUISTATO IL .....

Spumante "Otello Ceci 1813" Rosè



Nato per dare gioia e felicità

Lo Spumante Otello Ceci, edizione 1813, in questa versione Rosè nasce da una lavorazione delicata e accurata di uve Pinot Nero. Vino base ottenuto con una leggera macerazione delle bucce, per la presa di spuma si adotta il classico metodo Martinotti, ossia una spumantizzazione veloce in autoclave. Poi, prima dell'imbottigliamento, il dosaggio, abbastanza generoso, che permette a questo vino di riportare in etichetta la specifica Extra Dry. Elegante e versatile, questo spumante emiliano targato Ceci è nato per dare gioia e felicità. Perfetto per un raffinato aperitivo, nonostante le sottile morbidezza, sa anche accompagnare una cena leggera e sfiziosa. Colore rosa tenue, con lieve ed elegante perlage, ha profumi delicati che richiamano i frutti di bosco e la ciliegia, ma anche la violetta e la rosa canina.

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	Collinare
Esposizione	Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra dry
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	Pinot Nero 85%
Gradazione	11.5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
Sensazioni	Delicate ed eleganti note di frutti di bosco , fresco e piacevolmente sapido

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821