



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 la 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, intuirono 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

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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