

CECI

1938

ON'I OTELLON'ICE

„Geniul este punctul extrem al simțului practic.” (J. Cocteau)

Acum este bine cunoscut faptul că Lambrusco își găsește deplina expresivitate în a fi rece. Dar faptul că temperatura de servire este recomandată la niveluri extreme, aproape înghețate, este o condiție pe care doar geniul Cantinei Ceci a putut-o atinge. Potrivirea notelor dure ale acestui vin, pastrarea moliciunii zaharului rezidual în fundal, este o operație senzorială și tehnica care ne readuce la practicul extrem al gustului, unde surpriza și dorința sunt transparente ca gheața.



FIȘA CU DATE

Denumirea: Lambrusco Emilia IGT

Tip: vin spumant roșu demi-sec

Soi de struguri: Lambrusco

Recoltare: mijlocul/sfârșitul lunii septembrie

Sol: argilos-nisipos

Vinificare: la roșu, a doua fermentație are loc în rezervoare de oțel la temperatură controlată.

Prelucrare: Martinotti

Conținut de alcool: 10,5% vol.

Zahăr rezidual: 35 g/l

Aciditate totală: 7 g/l

Temperatura de servire: 5/7°

Format: 0,75 l

Cod: N-17

— Datele trebuie considerate ca medii ale produsului

ANALIZA SENSORIALĂ

Aspect: Culoare roșu rubiniu intens, cu perla fin și persistent.

Parfum: Tenta fructată de cireșe coapte și fructe de pădure, combinată cu notele florale elegante de violetă, conferă profunzime și intensitate unui finisaj memorabil.

Gust: Intrarea moale și profundă lasă loc pentru o textură tanică precisă și elegantă. Prospețimea bună și aroma plăcută se integrează bine cu notele de fructe roșii coapte și note ușoare de citrice. Finisaj intrigant care te invită să bei.

Asocieri: Perfect cu aperitive tradiționale italiene, de la mezeluri până la brânzeturi cu aromă medie. Dulceața sa elegantă, prospețimea sa discretă și temperatura scăzută de servire îl recomandă să fie asortat pe tot parcursul mesei cu preparate cu aromă și structură discretă. Îl surprinde pe Frozen ca protagonist al cocktail-urilor.

PREMIU

