

CECI
1938

OTELLO CECI BRUT

"Viața este ca un curcubeu: este nevoie de ploaie și soare pentru a-i vedea culorile." (zicală indiană)

Anotimpurile vieții se succed ca acelea ale viței. Ambele sunt cadouri colorate și indiferent de nuanțele momentului le vom descoperi întotdeauna gusturile. Otello Ceki Brut a dat formă tuturor expresiilor unui vin și a făcut din ele cromatică terapie. Fiecare dintre noi ne trăim emoțiile în raport cu momentele, Otello Ceki Brut este vinul potrivit pentru a trăi momentele și instinctele într-o lume a culorilor.

FISA TEHNICA

Denimire: Vin Spumant din struguri Pinot Bianco

Tip: Vin Spumant Alb Brut

Sortiment: Pinot Bianco

Recoltat: De la mijlocul până la sfârșitul lunii August

Teren: Zona deluroasă cu textură medie

Vinificație: Struguri albi

Prelucrare: Martinotti

Gradatie Alc: 11,5% vol.

Zahar Rezidual: 9 g/l

Aciditate totale: 6 g/l

Temperatura de servire: 6/8°

Format: 0,75 l

Cod: N-19

Datele se vor considera a fi valori medii ale produsului

ANALIZA SENZORIALA

Aspect: Culoare galben pai pal, cu un perla elegant si persistent.

Parfum: Notele delicate și elegante de flori albe, iasomie, paducel și ierburile aromatice introduc note fructate, citrice și dulci precum ananas, prune și piersici. Se apreciază și o mineralitate plăcută.

Gust: Prospetimea puternică și aroma bună susțin notele plăcute florale și fructate integrate de o mineralitate sensibilă. Structura, elegantă și bună persistentă sunt semnele distinctive ale acestui vin.

Asocieri: Ideal ca aperitiv tânăr și la modă. Este perfect cu tartar de carne sau pește. Se potrivește bine cu preparate din pește și crustacee. Excelent cu primele feluri precum spaghetele pe baza de pește, dar este ideal și pentru preparate vegetariene

PREMI

