

CECI

1938

OTELLO CECI MALVASIA BRUT – EDIȚIA 1813

„Calitatea trebuie construită, nu controlată.” (Phil Crosby)

Dealurile emiliene întâmpină podgoriile din Malvasia di Candia, soarele, timpul și pământul permit strugurilor să-și exprime cele mai bune caracteristici. Ceci are sarcina de a-și spori potențialul aromatic interpretându-l il carattere dell'unicità. Un lavoro sensibile e prezioso costruito con passione e intelligenze produttive al fine di offrire un vin modern, intrigant, capabil să se exprime cu fiecare ocazie.



FIȘA CU DATE

Denumirea: Malvasia Emilia IGT

Tip: vin spumant brut alb

Soi de struguri: Malvasia aromatica di Candia

Recolta: fine agosto, inizio settembre

Sol: argilo-calcaros, deluros și mijlociu pietros

Vinificazione: in alb, fermentatie alcoolica la temperatura controlata si adaos de aproximativ 50% must de struguri in faza de refermentare

Prelucrare: Martinotti

Conținut de alcool: 11,5% vol.

Zahăr rezidual: 8 g/l

Aciditate totala: 6,1 g/l

Temperatura de servire: 6/8°

Format: 0,75 l

Cod: 0,75 l (N-38)

— Datele trebuie considerate ca medii ale produsului

ANALIZA SENSORIALĂ

Aspect: Culoare galben pai, cu un perlaș elegant și persistent.

Parfum: L'impronta floreală ricorda fiori di campo gialli e albi. Fructul amintește de note tropicale, piersici albe și note de citrice de cedru și lămâie.

Gust: Caracterul puternic se misca între catifelare și savoare, împodobit cu note minerale și note de citrice. Se confirmă echilibrul dintre notele fructate și marea vegetație aromatică, la piacevole freschezza affida la chiusura ad una lieve nota ammandorlata

Asocieri: Se potrivește bine cu mâncăruri cu o structură aromatică bună și o cantitate suficientă de grăsime. Mezelurile tradiționale, gratinatele de legume sunt ideale, la fel și combinația cu brânzeturile ușor gustoase și cu maturare medie.

Încearcă-l pe carne albă cu curry.

PREMIU

