

CECI

1938

OTELLO CECI ROSÉ – EDIȚIA 1813

„Plăcerea este un mod de a simți. Bucuria este un mod de a vedea.” (Mark Rowlands)

Otello Ceci Rosé este plăcerea și bucuria pe care doar un vin le poate oferi. Se aude în notele lui amintirea și visul pașilor printre tufe de fructe de pădure. Văzând toate acestea strânse într-un pahar de vin și simțind bucuria pe care o amintesc aromele și culoarea trandafirului. A te scufunda în Otello Ceci Rosé este cel mai bun mod de a te bucura de eleganță, jucându-te cu prospețimea și imediatitatea acestui vin intrigant.



FIȘA CU DATE

Denumire: Vin spumant din struguri Pinot Noir

Tip: vin spumant rozé extra sec

Soi de struguri: Pinot Noir

Recolta: metă/fine agosto

Teren: deluros cu o gamă bună de temperatură

Vinificare: de culoare rosie cu macerare foarte usoara a pielii, fermentatia alcoolica are loc in rezervoare de otel la temperatura controlata.

Cuvânt înainte: Martinotti

Conținut de alcool: 11,5% vol.

Zahăr rezidual: 12,5 g/l

Aciditate totala: 6,5 g/l

Temperatura de servire: 6/8°

Dimensiune: 0,75 l

Cod: N-39

— Datele trebuie considerate ca medii ale produsului

ANALIZA SENSORIALĂ

Aspect: Culoare roz pal, cu perlage ușor și elegant.

Parfum: Note delicate și elegante de fructe de pădure și note de ciliogia, lievi accenni floreali di violetta e rosa canina. Accenni minerali si usor picante.

Gust: Prospețime imediată și aromă minerală plăcută valorizzano le delicate note fruttate e floreali, le cui eleganze ele însoesc o închidere persistentă i plăcută.

Asocieri: Excelent pentru aperitive pe baza de mezeluri si branzeturi, este ideal pentru preparate pe baza de peste, de la aperitive la feluri principale. Divertente occasione per accompagnare un finger food parfumat și de vară.

PREMIU

