

CECI

1938

OTELLO CECI Etichetă neagră Lambrusco Amabile Emilia IGT



Tip de vin: Vin roșu semi-spumant mediu dulce
Soi de struguri: Lambrusco
Denumire: Emilia IGT
Sol: Sandy-Clayey
Altitudine: 0 - 350 m
Recolta: mijlocul sfârșitului lunii septembrie

Alcool: 8,5 % Vol.
Presiune: 2,5 atmosfere
Zahăr rezidual: 42 grame pe litru
Aciditate: 7 grame pe litru
Datele sunt concepute ca standard pentru Produs

Temperatura de servire recomandată: 8-10 °C.

Vinificație: Metoda Martinotti

O presare moale a strugurilor Lambrusco produce must cu coji de lambrusco bogate în culoare. Următoarea macerare transferă culoarea, gustul și aroma sucului, care devine vin după o fază de fermentare cu temperatură controlată. Urmează o perioadă de decantare, până în decembrie/ianuarie pentru a permite o curățare naturală de toate impuritățile.

Vinul este apoi depozitat în rezervoare din oțel cu temperatură controlată, cu presiune constantă, timp de până la două luni. În această perioadă, a doua fermentație conferă lui Otello Ceci Black Label Lambrusco caracteristica tipică spumantă.

Aspect: culoare roșu rubin vibrant, cu o spumă mare și abundentă.

Nas: Intrare vinoasă și note de fructe de pădure, anticipează note florale și senzații picante și alcatuiesc un profil olfactiv imediat și plăcut.

Gust: Intrare lină, textură tanică ușoară, prospețime delicată și finalul ușor savuros și mineral, oferă o înghițitură sinuoasă și persistentă.

Asociere recomandată de vinuri

Versatilitatea acestui vin îl face un wild card care ne poate transforma masa într-o experiență distractivă.

Se asortează bine cu mezeluri italiene, aperitive și brânzeturi sărate. Paste și carne bogate în grăsimi și aromă. Se asortează bine cu fructe de pădure și biscuiți. Excelent de băut și în timpul liber.