

CECI

1938

OTELLO CECI

Trandafir



Tip de vin: Vin rozé spumant
Soi de struguri: Pinot Noir
Denumire: vin rozé spumant extra sec
Sol: Argilo-calcaroase 0 -
Altitudine: 350 m
Recolta: mijlocul până la sfârșitul lunii septembrie

Alcool: 11,5 % Vol.
Presiune: 4,5 atmosfere
Zahăr rezidual: 15 grame pe litru
Aciditate: 6,5 grame pe litru
Datele sunt concepute ca standard pentru Produs

Temperatura de servire recomandată: 6-8 °C.

Vinificare: Metoda Martinotti

O presare moale a strugurilor Pinot Noir produce mustul; următoarele macerarea scurtă a pielii transferă culoarea, gustul și aroma spre suc, 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 de oțel cu temperatură controlată, cu presiune constantă pentru până la patru luni. În această perioadă, a doua fermentație îi conferă lui Otello Ceci Rosé caracteristica tipică spumantă.

Aspect

Culoare roz pal, cu un perlage delicat și elegant.

Nas

Note delicate și elegante de fructe de pădure și cirese, note florale delicate de violetă și maces. Note minerale ușor picante.

Cerul gurii

Prospețimea imediată și aroma minerală încântătoare sporesc notele delicate de fructe și florale, a căror eleganță însoțește un final persistent și plăcut.

Asocieri sugerate

Excelent cu aperitive pe bază de mezeluri și brânzeturi, este perfect pentru preparate pe bază de pește, de la aperitive la antreuri. Ocazie distractivă de a însoți mâncărurile de vară și parfumate.