

# CECI

1938

## BRUNO CECI - BRUNO E LE ROSE

*"La manopola dell'acceleratore si muove in entrambe le direzioni." (Proverbio inglese)*

Bruno e le rose è un viaggio nel gusto, è una sorpresa continua che scopriamo dopo la curva di ogni sorso. È un correre veloce sopra la gentilezza del vino, un itinerario armonico tra fresche e sapide salite e le lunghe intriganti discese. Rallentare e accelerare per godere sorsi che vorremo non finissero mai. Sta a noi vivere le emozioni di questo spumante, elegante come una rosa rossa, brioso come un giro in moto tra le colline parmensi.



### SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** Lambrusco Emilia I.G.T.

**Tipologia:** vino spumante brut rosato

**Vitigni:** Lambrusco 85% e Pinot nero 15%

**Vendemmia:** inizio settembre

**Terreno:** argilloso-sabbioso

**Vinificazione:** in rosso con un breve passaggio sulle bucce

**Lavorazione:** Martinotti

**Gradazione:** 11,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 7 g/l

**Acidità totale:** 7,5 g/l

**Temperatura di servizio:** 6/8°

**Formato:** 0,75 l

**Codice:** O-5

*— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto*

### ANALISI SENSORIALE

**Aspetto:** Colore oro rosa, con lieve e fine perlage.

**Profumo:** Impronta di frutta fresca, ciliegia, lampone e mora, lievi note di pesca bianca. Intriganti sensazioni agrumate, minerali e aromatiche completano un quadro elegante e brioso.

**Gusto:** Fresco, sapido e minerale. Le piacevoli note di frutta rossa e di agrumi accompagnano un finale lungo e persistente che invita a ripercorrere l'esperienza.

**Abbinamenti:** Il suo mondo è l'aperitivo, ma non solo: grazie alla sua trama fresca e sapida, è un ottimo vino a tutto pasto. Predilige i salumi e i formaggi; ideale con i primi patti saporiti della tradizione italiana, ben si abbina con saporite grigliate di pesce e piatti di carne mediamente strutturati. Ottimo con la pizza e le frittute.

### PREMI

