

CECI

1938

BRUNO CECI SPUMANTE BRUT

"Le migliori idee sono proprietà di tutti." (Seneca)

Così è Bruno Ceci, un vino nato dall'anima di Ceci, divenuto oggi un patrimonio di tutti grazie alla possibilità di gustare un'idea semplice e immediata. Un Lambrusco della tradizione e al contempo un frutto dell'innovazione.

Lo scopo di questo vino è conservare la qualità di un valore che assegna a questi vitigni un ruolo centrale nel panorama delle produzioni italiani e non solo. Bruno Ceci, e noi tutti, di questa storia siamo i testimoni.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.

Tipologia: vino spumante brut rosso

Vitigno: Lambrusco

Vendemmia: inizio settembre

Terreno: argilloso-calcareo e mediamente sabbioso

Vinificazione: in rosso

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 11,5% vol.

Residuo zuccherino: 11 g/l

Acidità totale: 6,5 g/l

Temperatura di servizio: 6/8°

Formato: 0,75 l

Codice: O-2

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore rosso rubino, compatto e lieve perlage.

Profumo: L'ingresso fruttato di marasca, ciliegia, prugna e frutti di bosco, accolgono sensibili note erbacee. La speziatura e la leggera presenza balsamica ci regalano un naso elegante e sinuoso.

Gusto: La trama tannica è presente ma non invadente, la buona freschezza e la piacevole sapidità unite alle eleganti note fruttate e speziate, unite a sinuosi sentori erbacei, donano a questo vino un lungo e intrigante finale.

Abbinamenti: Il limitato residuo zuccherino, il giusto grado alcolico, il corretto rapporto tannico, la freschezza e la sapidità, ne fanno un eccellente vino per l'abbinamento con i salumi, i formaggi di media stagionatura e le carni della tradizione emiliana. Valorizza le sue caratteristiche in abbinamento con piatti di media struttura e grassezza. Sorprende nell'abbinamento con pesce di buona grassezza e dolcezza.

PREMI

