

EMILIA IGT OTELLO NERO DI LAMBRUSCO 1813 CANTINE CECI 0,75L 11%

SKU: 11053

Alkoholhalt: 11% Vol
Druvsammansättning: 100% Lambrusco Maestri.
Vinifiering: Martinotti-metoden. Mjuk pressning och efterföljande jäsning vid en kontrollerad temperatur i ståltankar.
Karaktär: Intensiv rubinröd, med ett rikt, livligt och ihållande skum. Doft: Intensiv, tillfredsställande, slingrande. De fruktiga tonerna påminner om körsbär och vilda bär som björnbär och jordgubbar. Blommiga inslag av viol ackompanjerar den behagligt kryddiga och mineraliska finishen. Smak: Behaglig balans mellan mjukhet, fräschör, smak och bra tanninkonsistens. Aromernas intensiva karaktär bekräftas av smaken, som förstärks i den långa och djupa eftersmaken.
Servering: 8-10°C. Passar utmärkt som Aperetif. Idealisk till: charkbrickan, pasta, risotto, grillat kött, medellagrade ostar.
Flaska: 750 ml

PRODUKT BESKRIVNING

Emilia IGT Otello Nero di Lambrusco 1813 Cantine Ceci:

Otello Nero föddes i provinsen Parma, i hjärtat av landet Lambrusco. Skörden äger rum i början av oktober. Druvorna genomgår en kall macerationsprocess vid låg temperatur i 5-7 dagar för att extrahera alla aromer och aromatiska komponenter. Åldring sker i rostfritt stålbehållare för att bevara den karakteristiska fruktiga aromen hos druvorna intakta.
I glaset har den en lila röd färg med ljusa rubinreflexioner. Den doftande aromen är fängslande, den öppnar upp aromer av viol, färska och doftande toner av svarta vinbär, jordgubbar, hallon och små bär. Smaken är trevlig med rik fruktig mjukhet, stödd av en livlig surhet. Tanninerna är eleganta och görs ännu mer delikata på gommen av den lätta sockerresten, vilket ger vinet en perfekt balans.
Passar väldigt bra med lokala typiska rätter: chark, salami, första rätter med köttsås och kokt kött med en delikat smak.

Cantello Cecis Otello Nero di Lambrusco är ett vin som har förändrat bilden av Lambrusco i världen. Det har förvandlat ett populärt och dagligt vin till absolut excellens. Tack vare ett forskningsarbete inriktat på högsta kvalitet har Cantina Ceci lyckats rensa Lambrusco från den gemensamma uppfattningen om ett helt enkelt trevligt och gemytligt vin, att höja det till nivån för de bästa uttryck för italiensk enologi. Otello Nero di Lambrusco är en etikett som perfekt kombinerar identiteten på ett vin kopplat till historiens territorium, med en vision som är inriktad på att skapa en Lambrusco som kan tillfredsställa de mest experter och krävande konsumenterna. Vid basen av vinet finns Lambrusco Maestri, en av varianterna från den stora familjen Lambrusco-druvor, som finns i Emilias land sedan urminnes tider. Dessa är infödda vinstockar som härstammar från den forntida domesticeringen av vitis vinifera silvestris, redan känd under romartiden med namnet labrusca . De är druvor med stor personlighet, som fortfarande behåller vissa drag av sin ursprungliga karaktär, särskilt i närvaro av en särskilt livlig och oändbar syrakomponent.
Lambrusco Otello Nero har lyckats kombinera den karakteristiska fruktiga doften och friskheten med en struktur, aromatisk komplexitet och ett djup av smak, vilket gör det till ett fantastiskt vin. Dess dynamiska och mycket drickbara slurk gör det extremt modernt, perfekt i linje med den stil som framträder i det nuvarande panoramaet av röda viner, baserat mer på flytande och uttrycksfull omedelbarhet och alltmer långt ifrån den besvärliga sökningen efter extraktion och koncentration.
Bland de uppnådda priserna: ” Grand Gold Medal” vid Vinitaly 2015 och vid China Wine & Spirits Awards (CWSA), där han också utsågs till ”Årets mousserande vin ”. För 15:e året i rad har vår Otello Ceci Nero di Lambrusco 1813 fått erkännande excellens: 5 Druvor på BIBENDA 2023-guiden!

30 years of Italian Food Experience

Cantine CECI 1938 - *Otello Nero di Lambrusco*

Emilia IGT Otello Nero di Lambrusco 1813 Cantine Ceci:
Otello Nero föddes i provinsen Parma, i hjärtat av landet Lambrusco. Skörden äger rum i början av oktober. Druvorna genomgår en kall macerationsprocess vid låg temperatur i 5-7 dagar för att extrahera alla aromer och aromatiska komponenter. Åldring sker i rostfritt stålbehållare för att bevara den karakteristiska fruktiga aromen hos druvorna intakta.

I glaset har den en lila röd färg med ljusa rubinreflexioner. Den doftande aromen är fängslande, den öppnar upp aromer av viol, färska och doftande toner av svarta vinbär, jordgubbar, hallon och små bär. Smaken är trevlig med rik fruktig mjukhet, stödd av en livlig surhet. Tanninerna är eleganta och görs ännu mer delikata på gommen av den lätta sockerresten, vilket ger vinet en perfekt balans.

Lambrusco Otello Nero har lyckats kombinera den karakteristiska fruktiga doften och friskheten med en struktur, aromatisk komplexitet och ett djup av smak, vilket gör det till ett fantastiskt vin. Dess dynamiska och mycket drickbara slurk gör det extremt modernt, perfekt i linje med den stil som framträder i det nuvarande panoramaet av röda viner, baserat mer på flytande och uttrycksfull omedelbarhet och alltmer långt ifrån den besvärliga sökningen efter extraktion och koncentration.

Bland de uppnådda priserna: " Grand Gold Medal" vid Vinitaly 2015 och vid China Wine & Spirits Awards (CWSA), där han också utsågs till "Årets mousserande vin ". För 15:e året i rad har vår Otello Ceci Nero di Lambrusco 1813 fått erkännande excellens: 5 Druvor på BIBENDA 2023-guiden!







CECI 1938

Emilia IGT Otello Nero di Lambrusco 1813 Cantine Ceci

ARTIKELNR: 11053
Alkoholhalt: 11% Vol
Druvsammansättning: 100% Lambrusco Maestri.
Vinifiering: Martinotti-metoden. Mjuk pressning och efterföljande jäsning vid en kontrollerad temperatur i stålitankar.
Karaktär: Intensiv rubinröd, med ett rikt, livligt och ihållande skum. Doft: Intensiv, tillfredsställande, slingrande. De fruktiga tonerna påminner om körsbär och vilda bär som björnbär och jordgubbar. Blommiga inslag av viol ackompanjerar den behagligt kryddiga och mineraliska finishen. Smak: Behaglig balans mellan mjukhet, fräschör, smak och bra tanninkomplexitet. Aromernas intensiva karaktär bekräftas av smaken, som förstärks i den långa och djupa eftersmaken.
Servering: 8-10°C. Passar utmärkt som Aperetif. Idealisk till: charkbrickan, pasta, risotto, grillat kött, medellagrade ostar.
Flaska: 750 ml

Manufakturgatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se