

# 20 years of Italian Food Experience



## Cantine CECI 1938 - Otello Nero di Lambrusco

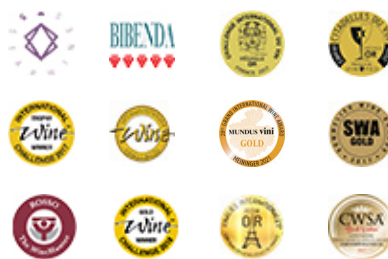
### Emilia IGT Otello Nero di Lambrusco 1813 Cantine Ceci:

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!



### 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 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 Aperitif. Idealisk till: charkbrickan, pasta, risotto, grillat kött, medellagrade ostar.

**Flaska:** 750 ml