

20 years of Italian Food Experience



Cantine CECI 1938 - *Lambrusco Spumante Brut*

Emilia Lambrusco Spumante Brut IGT!

Emilia Lambrusco Spumante Brut IGT Bruno Cantine Ceci:

Bruno är etiketten som presenteras av Ceci i samband med vingårdens 80-årsdag. Detta är en väldigt trogen tolkning av Lambrusco som producerades på 1960-talet av Bruno Ceci, varav hans källbarbar dator med alla anteckningar om vinframställningsprocessen fortfarande bevaras idag. Det är tillverkat av 100% Lambrusco Maestri-druvor, glittrande i rött med Martinotti-metoden.

Den kommer i glaset med en intensiv och lysande lila röd färg. Nosen erbjuder söta inslag av röda bär och morellkörsbär, följt av blommor som viol, pelargon och ros. Fräsch och varm på gommen, god smak och balans.

Hitta den perfekta kombinationen i kallskuret och kokt kött från den Emilianska traditionen. Utmärkt att fortsätta med en pizza eller piadina.

Grafiken på etiketten skapades av illustratören Riccardo Guasco som skildrar Bruno Ceci som kör på sin motorcykel, hans andra stora passion.



Emilia Lambrusco Spumante Brut IGT Bruno Cantine Ceci

ARTIKELNR: 11056

Alkoholhalt: 11,5% Vol

Druvsammansättning: 100%  mbrusco Maestri.

Vinifiering: Martinotti-metoden. Mjuk pressning och efterföljande jäsning vid en kontrollerad temperatur i ståltankar.

Karaktär: Rubinröd färg, kompakt och lätt pärlande. Doft: söta inslag av röda bär och morellkörsbär, följt av blommor som viol, pelargon och ros. Smak: Den tanniniska konsistensen är närvarande men inte påträngande, den goda fräschören och den eleganta fruktiga och kryddiga tonen, i kombination med slingrande örtiga inslag, ger detta vin en lång och spännande finish.

Servering: 6-8°C. Passar utmärkt som Aperitif. Idealisk till: charkbrickan, kokt kött, pizza, piadina och lite fetare fisk, typ makrill.

Flaska: 750 ml