

Cantine Ceci 1938

OTELLO NERODILAMBRUSCO 1813

LAMBRUSCO EMILIA IGT

VINI DELL' **EMILIA ROMAGNA**

VINI DELL'
EMILIA ROMAGNA



VITIGNO	Lambrusco 100%
ALCOOL	11,0%
ZONA VITIGNI	Torrile, Bassa Parmense.
SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Martinotti.
COLORE	Colore rosso rubino intenso, con una spuma ricca, vivace e persistente.
NASO	Intenso, appagante, sinuoso. Le note fruttate ricordano la ciliegia e i frutti di bosco come la mora e la fragola. I richiami floreali della viola accompagnano il finale piacevolmente speziato e minerale.
PALATO	Sorprende e appagante. Piacevole l'equilibrio tra la morbidezza, la freschezza, la sapidità e la buona trama tannica. Si conferma al gusto la natura intensa dei profumi che si esaltano nella chiusura lunga e profonda.
ABBINAMENTI	È l'ideale per gli abbinamenti con piatti che esprimono un prevalente grasso come i salumi della tradizione italiana. Si accompagna a paste e risotti di buona struttura così con formaggi di media stagionatura o carni anche grigliate.

