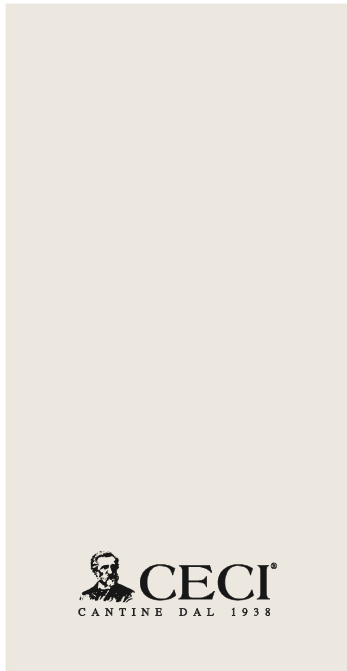




OTELLO: NerodiLambrusco 1813



OTELLO NerodiLambrusco 1813

 Frizzante

Tipologia: Vino rosso frizzante

Denominazione: Lambrusco I.G.T.

Vitigno: Lambrusco

Gradazione: 11% vol

Residuo zuccherino: 30 g/l

Acidità totale: 7 g/l

Temperatura di servizio: 8°/10° C

Colore: Rosso porpora con riflessi rubino

Formato: 0,75 l - 0,375 l - 1,5 l

Codice: N-22, N-14, N-7

Profumo: Sentori complessi e avvolgenti di frutti di bosco, dalla fragola al lampone alla mora, e splendide note di viola sul finale.

Gusto: Intenso, morbido e rotondo, presenta un grande equilibrio grazie a una piacevole freschezza e a un tannino mai aggressivo.

Abbinamenti: Perfetto per la cucina parmigiana nella sua più alta espressione, regala abbinamenti inaspettati con tanti piatti italiani e internazionali. Se si accompagna benissimo a salumi quali il prosciutto di Parma o il salame di Felino, bilancia d'altra parte in maniera perfetta un gran bollito o una pasta all'uovo ripiena.

Considerato il capolavoro delle Cantine Ceci. Vendemmiato ai primi di Ottobre, subisce una macerazione sulle bucce a bassa temperatura di 5-7 giorni.

Straordinario colore rosso violaceo e profumo pieno ed avvolgente di fragole, more e lamponi con accentuati sentori di viola nel finale.

N.B.: I dati analitici sono da intendersi come medi del prodotto.

 Semi-sparkling

Category: Vino rosso frizzante

Appellation: Lambrusco I.G.T.

Grape variety: Lambrusco

Alcohol content: 11% vol

Residual sugar: 30 grams/liter

Total acidity: 7 grams/liter

Suggested serving temperature: 8°/10° C

Color: Purple-red with notes of ruby

Formato: 0,75 l - 0,375 l - 1,5 l

Code: N-22, N-14, N-7

Tasting notes: Complex aromas and seductive notes of wild berries ranging from strawberry to raspberry to blackberry, with splendid notes of violet in the finish.

In the mouth, the wine is intense, smooth, and round, with excellent balance thanks to its delightful freshness and polished tannins.

Suggested pairings: Perfect for Parma's most noble dishes but it also delivers with flying colors when paired with other Italian dishes and world cuisine. It's great with salumi like Prosciutto di Parma or Felino salame. And it brings healthy balance to dishes like bollito misto or egg pastas.

Cantine Ceci's flagship wine, widely considered a benchmark for the appellation. The grapes for this wine are picked in early October. They then undergo temperature-controlled maceration on their skins for 5-7 days. Extraordinary red-violet in color with rich, seductive aromas of strawberries, blackberries, and raspberries and unmistakable violet notes in the finish.

N.B.: Analytical data submitted are intended as a product average.

