

## CANTINE CECI: Nero di Lambrusco Otello Igt

La storia delle Cantine CECI Ã¨ strettamente legata con quella di Otello Ceci, famoso Oste della bassa parmense, conosciuto per i suoi salumi gustosi e per quel vino "buscioso", fragrante e frizzante che faceva gioire le persone. L'attivitÃ vitivinicola inizia nel 1938 e questa passione viene trasmessa ai suoi due figli maschi che hanno portato le Cantine Ceci all'apice del podio della qualitÃ dei viniÃ di questo territorio eÃ in particolar modo i Lambruschi. Infatti, in questi ultimi decenni i Lambruschi sono diventati il cuore dell'interesse produttivo di questa famiglia che si Ã¨ specializzata nelle tecniche del lavoro inÃ vigna, nella selezione delle uve, nelle modalitÃ di raccolta e trasferimento in cantina, eÃ non ultimo, nella trasformazione delle uve in vino rifermentato con il metodo charmat.

Oggi, ogni prodotto con marchio Ceci, rappresenta una garanzia sicura di qualitÃ , riconosciuta dall'alta ristorazioneÃ Italiana ed estera, mentre per i lambruschi, vogliamo ricordare il primo vino salito alla ribalta delle cronache Italiane enologiche "Terre Verdiane" e poi, a sbaragliare tutti, e far diventare grande il nome Ceci, il nero di lambrusco "Otello", il principe,Ã la medaglia d'oro enologica, il vino d'onore al passaggio delle consegne tra il Ministro de Castro e il Ministro delle politiche Agricole, Zaia.

La vestizione di questoÃ vino Ã¨ elegantissima e lo si nota non solo dalla bottiglia e dall'etichetta, ma anche dalla confezione da trasporto che Ã¨ studiata per accogliere i migliori Champagne oppure, come in questo caso,Ã per adagiare i grandi Vini Frizzanti Naturali.

Sul versante agronomico Ã¨ composto da uve di Lambrusco Maestri in purezza, si forgia in vigne di collina e possiede una resa di uva per ettaro pari a 85-90 qli.

La vendemmia inizia dalle colline parmensi ai primi di ottobre e viene portata in cantina velocemente e viene pigiata delicatamente e trasferita in contenitori di acciaio inox termocondizionati per macerare efficacementeÃ per poi riposare per lungo tempo in modo da sedimentare perfettamente. Finita la prima fermentazioneÃ questo nettare viene trasferito in recipienti isobarici termocondizionati per la presa di spuma.

Riposa per almeno tre mesi, subisce la filtrazione sterile e poi viene imbottigliato per rilassarsi quanto basta.

A conclusione del processo l'alcool Ã¨ pari all'11,5% di Volume, la pressione atmosferica Ã¨ pari a 2,5;Ã zuccheri riduttori 3,5%; solforosa totale 85 mg/l.

Stappata la bottiglia Ã¨ uno spettacolo della natura e della mano dell'uomo: primeggia la spuma naturale dal color rosso-rosa molto spessa e lunga e rimane sul disco vinoso come a specchiarsi nel cielo.

Colore rosso scuro con tratti violacei limpidi e puliti; trama, riflessi e sfumature tendono al violaceo scuro, quasi come la buccia di melanzana.

Il Profumo Ã¨ setoso, delicato, con note fruttate e floreali pulitissime e che nel finale, aspirando profondamente, sprigiona una piacevole sensazione di chicco di caffÃ,Ã inusuale nei Lambruschi.

In bocca Ã¨ l'oblio del piacere;Ã Ã¨ un vino fruttato, con una dolcezza e tannicitÃ equilibrata e un sapore fragoloso e ciligioso avvolgente cosÃ come Ã¨ la spuma che arrotonda il gusto, ed accarezza il palato sofficemente. Si chiude con una piacevole nota tannica che si defila lentamente.

Info: Cantine Ceci

Ã Ã Ã Ã Ã Ã Via Provinciale n. 99 - 43056 Torrile (Pr)

Ã Ã Ã Ã Ã Ã Telefono: 0521.810252 - Fax: 0521.810134

Ã Ã Ã Ã Ã Ã sito: [www.lambrusco.it](http://www.lambrusco.it)

Ã Ã Ã Ã Ã Ã e-mail: [info@lambrusco.it](mailto:info@lambrusco.it)

[info@lambrusco.it](mailto:info@lambrusco.it)