

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 adattare 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 fragoroso 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 Via Provinciale n. 99 - 43056 Torrile (Pr)

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

Ã Ã Ã Ã Ã sito: www.lambrusco.it

Ã Ã Ã Ã Ã e-mail: info@lambrusco.it

info@lambrusco.it