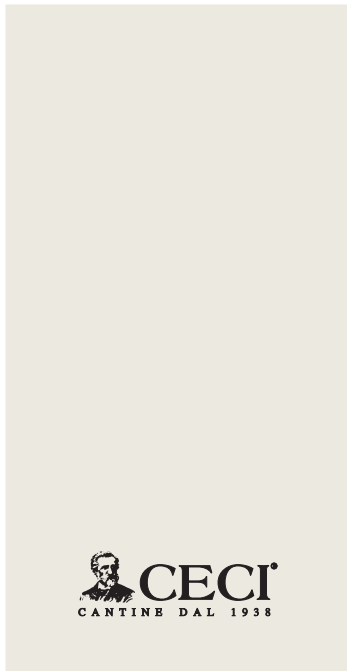




OTELLO: NerodiLambrusco 1813



OTELLO NerodiLambrusco 1813

 Frizzante

Cod.N-22


Vitigno: Lambrusco Maestri
Gradazione: 11% vol
Temperatura di servizio: 8°/10° C

Denominazione: Emilia I.G.T.
Colore: Rosso
0,75 l

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

violaceo e profumo pieno ed avvolgente di fragole, more e lamponi con accentuati sentori di bosco. Ottima tannicità mitigata dall'importante residuo zuccherino. Va a nozze

con tutte le eccellenze della cucina Parmigiana e non solo.

 Semi-sparkling

Vines: Lambrusco Maestri
Alcohol content: 11% vol
Serving temperature: 8°/10° C

Denomination: Emilia I.G.T.
Color: Red
0,75 l

Considered the "Cantine Ceci" masterpiece. Harvested at the beginning of October and undergoes 5-7 days of cold maceration on the skins. Extraordinary violet-red colour

and full enveloping bouquet of strawberries, blackberries and raspberries with marked woody scents. Excellent tannicity moderated by the important residual sugar. Marries well

with all the excellencies of the Parma cusine and more besides.

