




OTELLO: NÁNI OTELLO EXTRA DRY



Bruno e Giovanni,
i creatori di un sogno...
Ma per Otello, prima di tutto,
i "nani".
In dialetto parmigiano,
è il modo tenero
e affettuoso di chiamare
i bambini




NÁNI OTELLO EXTRA DRY

🇮🇹 Spumante Extra Dry Millesimato

Tipologia: Spumante Extra Dry Millesimato

Denominazione: Spumante Extra Dry

Vitigno: Chardonnay

Gradazione: 12% vol

Residuo zuccherino: 12 g/ℓ

Acidità totale: 6.5 g/ℓ

Temperatura di servizio: 7° C

Colore: Giallo paglierino cristallino

Formato: 0,75 ℓ

Codice: N-32

Profumo: Intenso, fruttato, fragrante, aromatico. Note di pesca bianca, mela golden, agrumi con finale di pasticceria.

Gusto: Intenso, persistente, setoso, morbido. Ritroviamo per via retronasale note di frutta e agrumi.

Abbinamenti: Ottimo con i salumi delicati delle terre emiliane, perfetto compagno di piatti a base di pesce e crostacei, anche crudi.

Uno spumante elegantissimo, una bottiglia che sembra contenere del profumo. Un'etichetta piccola e raffinata con una parola preziosa: quella con cui gli anziani, dalle nostre parti, chiamano i bambini. Perché questo spumante è figlio di Otello, e dedicato ai suoi nani, Bruno e Giovanni, che hanno donato alle Cantine Ceci la filosofia attuale. Con cosa celebrarli allora, se non con il prodotto più nobile e puro che riusciamo ad immaginare?

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

🇬🇧 Extra Dry Sparkling Wine Millesimato

Category: Vintage Extra Dry Sparkling wine

Appellation: Extra Dry Sparkling wine

Grape variety: Chardonnay

Alcohol content: 12% vol

Residual sugar: 12 grams/liter

Total acidity: 6.5 grams/liter

Suggested serving temperature: 7° C

Color: Crystalline straw yellow

Formato: 0,75 ℓ

Code: N-32

Nose: Intense, fruity, fragrant, and aromatic with notes of white peach, Golden apple, citrus, and a brioche finish.

Taste: Intense and lingering, silky and smooth, with fruit and citrus notes reminiscent of the nose.

Suggested pairings: Excellent with delicate Emilian salumi and a perfect accompaniment for fish dishes and shellfish, even raw.

An elegant sparkling wine and a bottle that looks like it should have perfume in it. A small, gorgeous label with just one precious word written on it: The word the old folks used to use around here to call the children. This sparkling wine is the child of our grandfather Otello and it is dedicated to his nani, his children Bruno and Giovanni. They were the ones who made Cantine Ceci into what it is today. So what better way to celebrate their legacy than with the most noble wine we could possibly imagine?

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

