

27 OPERE LAMBRUSCO CECI 27 ОПЕРЕ ЛАМБРУСКО ЧЕЧИ



Вино игристое красное полусладкое

Категория: Эмилия IGT

Сорт винограда: 100% Ламбруско

Содержание алкоголя: 8,5%

Остаточный сахар: 47 г/л

История компании Cantine Cesi началась в 1938 году в trattoria, принадлежавшей Отелло Чечи, где подавались традиционные блюда региона Эмилия и вино Ламбруско, которое производилось здесь же из винограда местных виноградарей. Сыновья Отелло – Джованни и Бруно, унаследовавшие от отца страсть к виноделию, решили сконцентрироваться на производстве местных вин, основав, таким образом, винодельню Cantine Cesi. Позднее к управлению хозяйством пришло следующее поколение семьи в лице внуков Отелло. С самого начала виноделы Чечи ставили своей целью производство Ламбруско высочайшего качества. Об этом свидетельствуют многочисленные награды, полученные от международных винных справочников.

В настоящее время Cantine Cesi – ведущий производитель премиального Ламбруско, который способствует продвижению данного вина в Италии и во всем мире. Ламбруско Чечи – вино, разрушающее стереотипы, которое представлено во всех лучших «звездных» ресторанах Италии.

Название вина «27 Опер» – общее число опер, созданных великим итальянским композитором и уроженцем провинции Парма – Джузеппе Верди.

Винификация и выдержка вина:

Сбор урожая в первой половине октября. Деликатное прессование ягод, с последующей мацерацией суслу на мезге. Алкогольная ферментация проходит при контролируемой температуре. После этого проводится этап стабилизации до декабря/января, затем вина перемещают в закрытые чаны, где происходит их ассамбляж и вторичная ферментация (около 2 месяцев).

Органолептические характеристики:

Цвет: Пурпурно-красный с фиолетовыми отблесками.

Аромат: Выразительный фруктовый, с нотами ежевики и сливы.

Вкус: Мягкий, округлый, с оптимальным балансом кислотности и уровня сахара, вино обладает бархатистой текстурой.

Гастрономические рекомендации:

Отлично сочетается с пармезаном, прошутто, также превосходно подойдет к блюдам из мяса запеченного или тушеного. Температура подачи: 8 - 10 °С.