

TO YOU CECI [ТУ Ю] ДЛЯ ТЕБЯ ЧЕЧИ



Вино игристое красное

Категория: Emilia IGT

Сорт винограда: 100% Ламбруско

Содержание алкоголя: 11%

Остаточный сахар: 30 г/л

История компании Cantine Ceci началась в 1938 году в траттории, 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 Ceci. 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 Ceci – 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.

Винификация и выдержка вина: сбор урожая в первой половине октября. Деликатное прессование ягод, с последующей мацерацией сула 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: красные ягоды, вишня и сирень, с легкой ноткой мускуса.

Вкус: мягкий, бархатистый, богатый нотами спелых красных ягод.

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