

# LAMBRUSCO OTELLO CECI ЛАМБРУСКО ОТЕЛЛО ЧЕЧИ



**Вино игристое красное сладкое**

**Категория:** Emilia IGT

**Сорт винограда:** 100% Ламбруско

**Содержание алкоголя:** 11%

**Остаточный сахар:** 30 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.

**Винификация и выдержка вина:** урожай собирают в начале октября, после чего он подвергается мацерации на кожице при низкой температуре в течение 5-7 дней. Затем производится ферментация в автоклавах, где вино остается около двух месяцев. «Отелло» – единственное в мире красное игристое вино, разливаемое в бутылки обтекаемой формы с квадратным основанием.



**Оценки и рейтинги:**

Bibenda – 5 гроздей;



**Органолептические характеристики:**

**Цвет:** пурпурно-красный с фиолетовыми отблесками.

**Аромат:** оттенки лесных ягод, клубники, малины, ежевики, нотки фиалки.

**Вкус:** интенсивный, округлый, приятная свежесть, неагрессивные танины.

**Гастрономические рекомендации:** идеально сочетается с копченым мясом, таким как пармская ветчина или салями, также с тушеным мясом. Температура подачи: 8 - 10 °С.