

DECANTA CECI ДЕКАНТА ЧЕЧИ



Вино красное сухое

Категория: Emilia IGT

Сорт винограда: 100% Барбера

Содержание алкоголя: 14%

Остаточный сахар: 8 г/л



История компании Cantine Ceci 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 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.

Decanta изменит ваш взгляд на вино! Бутылка в форме декантера, которую можно разместить как вертикально, так и под углом 68,2°, позволяет аэрировать вино перед употреблением.

Винификация и выдержка вина:

Сбор урожая в первой половине сентября. После деликатного прессования сусло ферментируется в стальных чанах и выдерживается в течение года. Дополнительная выдержка в бутылках составляет 1 год.



Органолептические характеристики:

Цвет: Рубиновый.

Аромат: Выразительные ноты красных ягод.

Вкус: Сбалансированный, с выраженными нотами спелых красных фруктов и ягодным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Отлично сочетается блюдами Средиземноморской кухни, мясными пастами, тортеллини, ягненком и тушеным мясом. Температура подачи: 16° С.