

NANI OTELLO EXTRA DRY CECI НАНИ ОТЕЛЛО ЭКСТРА ДРАЙ ЧЕЧИ



Вино белое игристое экстра драй

Категория: Emilia IGT

Сорт винограда: 100% Шардоне

Содержание алкоголя: 12%

Остаточный сахар: 12,5 г/л

История компании Cantine Cechi 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 Cechi. 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 Cechi – 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 сентября. После деликатного прессования и непродолжительной мацерации (1 час), сусло отделяют от мезги. Ферментация проходит при контролируемой температуре. После этого проводится этап стабилизации до декабря/января, вино снимают с осадка. Вино выдерживают в барриках из французского дуба на протяжении полугода. Затем вина перемещают в закрытые чаны, где происходит их ассамбляж и вторичная ферментация (9 месяцев).



Органолептические характеристики:

Цвет: Золотисто-желтый.

Аромат: Богат нотами спелых персиков, желтых яблок, сладких цитрусов, с легкими дрожжевыми оттенками.

Вкус: Насыщенный, сочный, с тонами свежих тропических фруктов и засахаренной цедры.

Гастрономические рекомендации:

Отлично гармонирует с традиционными видами салатами из Пармы, ракообразными, лобстером и рыбными блюдами (в т.ч. из сырой рыбы). Температура подачи: 6 - 8 °С.



Оценки и рейтинги:

Bibenda – 5 гроздей;

Sommelier Wine Awards – Серебряная медаль.