

CECI

1938

CECI 1938 SPUMANTE BRUT

"Il talento è un dono, ma il carattere è una scelta." (J.C. Maxwell)

CECI 1938 valorizza due doni della terra: lo Chardonnay e il Pinot nero. Due caratteri che si completano nell'unione donando il meglio della loro natura alle reciproche caratteristiche. Il talento di questi due vitigni si esprime nel raccontare il territorio di produzione e chi lo realizza. È Ceci a scegliere l'armonia, dosando freschezza e sapidità, note fruttate e floreali, struttura ed eleganza. La scelta è un dono del talento.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Spumante da uve Chardonnay e Pinot nero

Tipologia: vino spumante bianco brut

Vitigni: Chardonnay e Pinot nero

Vendemmia: metà/fine agosto

Terreno: argilloso/limoso medio impasto

Vinificazione: in bianco

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 12% vol.

Residuo zuccherino: 7.5 g/l

Acidità totale: 6.5 g/l

Temperatura di servizio: 6/8°

Formato: 0,75 l

Codice: SP-2

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Paglierino tenue con elegante e fine perlage.

Profumo: L'impronta agrumata e gli accenni tropicali dello Chardonnay, si legano perfettamente all'identità e alla complessità, alle lievi note floreali e fruttate del Pinot nero lavorato in bianco. Profumi di eleganza e classe da respirare.

Gusto: Fresco e sapido. Le note agrumate e le gentilezze floreali sono in pieno equilibrio anche grazie all'equilibrio del grado alcolico. Seduce la bevuta e il finale ha una chiusura armonica che ricorda accenni di frutta secca.

Abbinamenti: Ottimo in abbinamento a piatti a base di pesce, molluschi e crostacei, ma anche pollame e primi piatti leggeri a base di verdure. Ideale come aperitivo o in abbinamento a formaggi di media stagionatura e salumi.