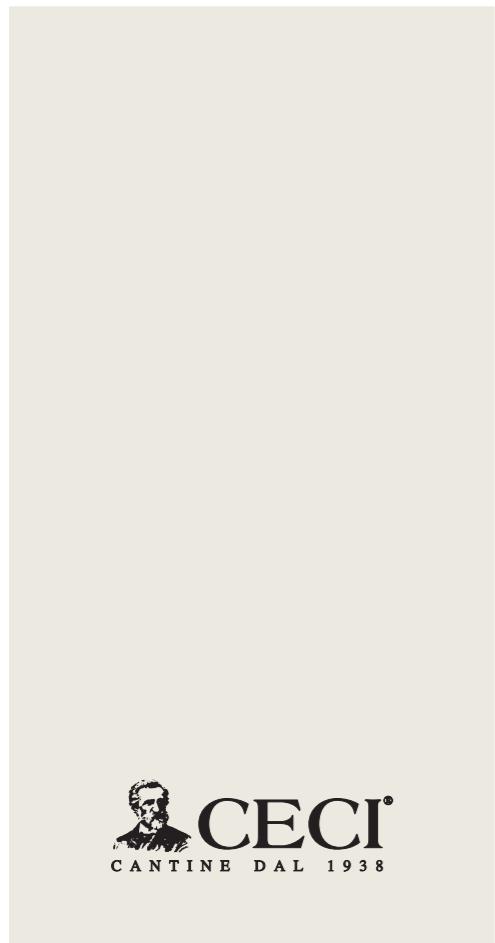




OTELLO: Nerodilambrusco I8I3



## OTELLO Nerodilambrusco I8I3

### Frizzante

**Vitigno:** Lambrusco Maestri

**Gradazione:** 11% vol

**Temperatura di servizio:** 8°/10° C

**Denominazione:** Emilia I.G.T.

**Colore:** Rosso

0,75 l

Cod.N-22

Considerato il capolavoro delle Cantine Ceci. Vendemmiato ai primi di Ottobre, subisce una macerazione sulle bucce a bassa temperatura di 5-7 giorni. Straordinario colore rosso

violaceo e profumo pieno ed avvolgente di fragole, more e lamponi con accentuati sentori di bosco. Ottima tannicità mitigata dall'importante residuo zuccherino. Va a nozze

con tutte le eccellenze della cucina Parmigiana e non solo.

### Semi-sparkling

**Vines:** Lambrusco Maestri

**Alcohol content:** 11% vol

**Serving temperature:** 8°/10° C

**Denomination:** Emilia I.G.T.

**Color:** Red

0,75 l

Considered the "Cantine Ceci" masterpiece. Harvested at the beginning of October and undergoes 5-7 days of cold maceration on the skins. Extraordinary violet-red colour

and full enveloping bouquet of strawberries, blackberries and raspberries with marked woody scents. Excellent tannicity moderated by the important residual sugar. Marries well

with all the excellencies of the Parma cuisine and more besides.