



OTELLO: NÁNI OTELLO BRUT



Bruno e Giovanni,
i creatori di un sogno...
Ma per Otello, prima di tutto,
i "nani".
In dialetto parmigiano,
è il modo tenero
e affettuoso di chiamare
i bambini




NÁNI OTELLO BRUT

 Spumante Brut Millesimato

Tipologia: Spumante Brut Millesimato

Denominazione: Spumante Brut

Vitigno: Chardonnay

Gradazione: 12% vol

Residuo zuccherino: 7.5 g/l

Acidità totale: 6.5 g/l

Temperatura di servizio: 7° C

Colore: Giallo paglierino cristallino con riflessi verdognoli

Formato: 0,75 l

Codice: N-33

Profumo: Intenso, fruttato, fragrante. Note di pesca bianca, mela golden, agrumi e leggero boisé con finale di pasticceria.

Gusto: Intenso, persistente, setoso, minerale con giusta citricità. Ritroviamo per via nasale note di frutta e agrumi.

Abbinamenti: Ottimo con parmigiano reggiano, salumi della tradizione parmigiana, ideale come aperitivo. Da provare con piatti di pesce al forno o in umido e con formaggi anche stagionati.

Uno spumante elegantissimo, una bottiglia che sembra contenere del profumo. Un'etichetta piccola e raffinata con una parola preziosa: quella con cui gli anziani, dalle nostre parti, chiamano i bambini. Perché questo spumante è figlio di Otello, e dedicato ai suoi nani, Bruno e Giovanni, che hanno donato alle Cantine Ceci la filosofia attuale. Con cosa celebrarli allora, se non con il prodotto più nobile e puro che riusciamo ad immaginare?

N.B.: I dati analitici sono da intendersi come medi del prodotto.

 Brut Sparkling Wine Millesimato

Category: Vintage brut sparkling wine

Appellation: Brut Sparkling wine

Grape variety: Chardonnay

Alcohol content: 12% vol

Residual sugar: 7.5 grams/liter

Total acidity: 6.5 grams/liter

Suggested serving temperature: 7° C

Color: Crystalline straw yellow with hints of light green

Formato: 0,75 l

Code: N-33

Nose: Intense, fruity, fragrant, and aromatic with notes of white peach, Golden Apple, citrus, underbrush, and a brioche finish.

Taste: Intense and lingering, silky and smooth, with just the right amount of citrus and notes reminiscent of the nose.

Suggested pairings: Excellent with Parmigiano Reggiano, Parma salumi, and ideal also as an aperitif. Great with baked and stewed fish. Also wonderful with young and aged cheeses.

An elegant sparkling wine and a bottle that looks like it should have perfume in it. A small, gorgeous label with just one precious word written on it: The word the old folks used to use around here to call the children. This sparkling wine is the child of our grandfather Otello and it is dedicated to his nani, his children Bruno and Giovanni. They were the ones who made Cantine Ceci into what it is today. So what better way to celebrate their legacy than with the most noble wine we could possibly imagine?

N.B.: Analytical data submitted are intended as a product average.

