

#LAMBRUSCUJEMY

CECI
1938





Emilia Romagna

27 Opere

Lambrusco Amabile

Gold Edition

CECI
1938

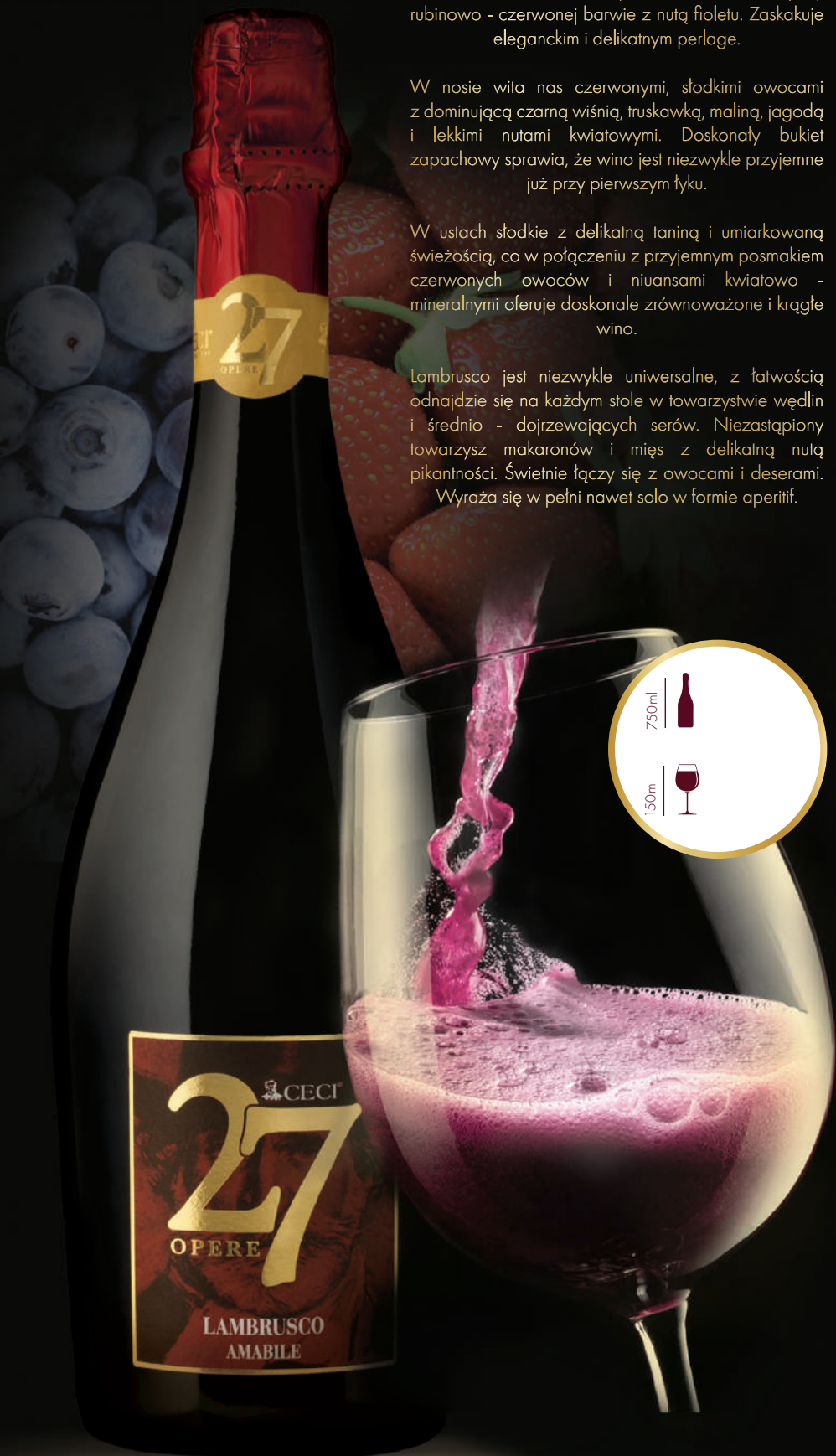
Lambrusco Amabile 27 Opere to wino o soczystej, rubinowo - czerwonej barwie z nutą fioleto. Zaskakuje eleganckim i delikatnym perlage.

W nosie wita nas czerwonymi, słodkimi owocami z dominującą czarną wiśnią, truskawką, maliną, jagodą i lekkimi nutami kwiatowymi. Doskonały bukiet zapachowy sprawia, że wino jest niezwykle przyjemne już przy pierwszym łyku.

W ustach słodkie z delikatną tanią i umiarkowaną świeżością, co w połączeniu z przyjemnym posmakiem czerwonych owoców i niuansami kwiatowo - mineralnymi oferuje doskonale zrównoważone i krągłe wino.

Lambrusco jest niezwykle uniwersalne, z łatwością odnajdzie się na każdym stole w towarzystwie wędlin i średnio - dojrzewających serów. Niezastąpiony towarzysz makaronów i mięs z delikatną nutą pikantności. Świetnie łączy się z owocami i deserami.

Wyraża się w pełni nawet solo w formie aperitif.





Emilia Romagna

Otello

NerodiLambrusco

Edizione 1813

CECI
1938

Lambrusco Otello 1813 to wino o intensywnym, rubinowym kolorze z bogatą, żywą i trwałą pianką.

W nosie intensywne, satysfakcjonujące, niezwykle krągłe. Owocowe nuty przywołują wiśnie i dzikie jagody, ale również jeżyny i truskawki. Kwiatowe niuanse fiołka towarzyszą przyjemnie korzennemu i mineralnemu wykończeniu.

W ustach zaskakujące. Wyczuwalna przyjemna równowaga pomiędzy miękkością, świeżością, soczystością i dobrze zbalansowaną taniną. Na podniebieniu eksplozja aromatów, które jeszcze bardziej uwydatniają się na długim i głębokim finiszu.

Otello Ceci to wino, które potrafi zaskoczyć niezliczonymi kombinacjami smakowymi w zależności od temperatury serwowania. Idealnie sprawdzi się do dań tłustych, w połączeniu z tradycyjnymi włoskimi wędlinami, jak również ze średnio - dojrzewającymi serami. Tworzy idealny duet z grillowanym mięsem.

Doskonale sprawdzi się jako wino medytacyjne.





Emilia Romagna

27 Opere

Lambrusco Bruscone

Gold Edition

CECI
1938

Lambrusco Bruscone 27 Opere to wino o głęboko -
rubinowej czerwieni.

Intensywne aromaty czerwonych owoców zdominowane przez czarną wiśnię i czereśnię przyjemnie komponują się z mineralnymi i ziołowymi nutami wina. Dzięki tej kombinacji Lambrusco nabywa jeszcze bardziej wyjątkowego charakteru.

Dobrze zbalansowana tanina została wzmocniona delikatnym musowaniem, a to wszystko przypieczętowane bogatym smakiem czerwonych owoców. Mocno wyczuwalna przyjemna mineralność i nuty warzywne sprawiają, że wino jest bardzo intrygujące i przyjemne w odbiorze.

Odpowiednia zawartość alkoholu, dobra równowaga tanin i wysublimowana świeżość zapewniają przyjemną równowagę smaku, dlatego idealnie komponuje się z większością potraw. Najlepsze walory wyraża w połączeniu z daniami tłustymi. Doskonale łączy się z czerwonym mięsem, średnio-
dojrzewającymi serami oraz tłustymi rybami.

