LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Otello NerodiLambrusco 1813
Producteur	Ceci
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, un véritable bouquet d´épices, acidité bien intégrée, mousseux, fruité
Alcohol percentage	11,50% vol
Description	En 1938, Otello Ceci sert de délicieux culatello et autres charcuteries dans sa petite trattoria de Parme. Il constate très vite que ses clients adorent le lambrusco qu'il sert avec ses spécialités. Après quelques années, aidé de ses enfants, il se consacre exclusivement au pressurage des raisins au mois d'octobre. Dans les années 90, la 3e et la 4e générations viennent renforcer les rangs. Petit à petit, le niveau de la production augmente jusqu'à atteindre une qualité insoupçonnée, la famille devenant une référence en lambrusco de qualité. De nombreux vignerons se disputent le privilège de livrer leurs raisins au domaine. C'est ainsi que le lambrusco 'Terre Verdiane' voit le jour, un des lambrusco les plus présents dans la gastronomie italienne. En 2003, après des années de recherche dans les vignobles, l'Otello Oro Nero di Lambrusco rejoint l'assortiment. Un grand lambrusco à la robe pourpre profonde, aux arômes intenses de violette et de fraises, à la structure souple et ample. À peine introduit, il prend une place importante au niveau international et récolte de bonnes critiques dans différents guides. Le souci continu de qualité se retrouve aussi dans les emballages et les formes des bouteilles. L'Otello NerodiLambrusco a une couleur extrêmement profonde rouge violet et un nez exhubérant de fraises, de mûrs, de framboises et de fruits des bois. La bouche est pleine et élégante, avec beaucoup de fruit. La finale est légèrement douce mais garde une belle fraîcheur.
Origine	Vignobles en collines à 350m d'altitude
Vendange	début octobre
Vinification	Macération sur peuax pendant 5 à 7 jours à basse température. Après la fermentation à température contrôlée, le vin repose longuement afin qu'il se défasse des sustances impures. Il est ebsuite transféré dans des citernes isobariques thermoconditionnées dans lesqueles a lieu la prise de mousse. Cette opération dure environ 3 mois et précède la filtration stérile et la mise en bouteille.
Elevage	-
Analytique	Alc. 11,50%
Recensentscores	Ian D'Agata, Vinous: 91



+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30