LICATA
WIJNFICHE

Naam	Otello NerodiLambrusco 1813
Producent	Ceci
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een heus kruidenboeket, mooi geïntegreerde zuren, parelend, fruitig
Alcohol percentage	11,50% vol
Omschrijving	In 1938 serveerde Otello Ceci in zijn kleine trattoria in Parma zijn heerlijke culatello en andere charcuteriewaren. Al snel had hij door dat de klanten gek waren op de Lambruscowijn die hij erbij serveerde. De start van een mooi verhaal. Het jaarlijkse druivenpersen in oktober werd na verloop van verschillende jaren zijn beroep en dat van zijn kinderen. In de jaren negentig versterkten de derde en vierde generatie de rangen. Vanaf dan werd een niveau gehaald waarvan niemand dacht dat dit ooit mogelijk was, en zo werd dit familiaal bedrijf een referentie voor kwalitatieve Lambrusco's. Veel druiventelers bestreden elkaar om hier druiven te mogen leveren. Het was in die tijd dat de Lambrusco 'Terre Verdiane' onstond, ondertussen een van de meest aanwezige Lambrusco's in de Italiaanse gastronomie. In 2003, na jaren onderzoek in de wijngaard, ontstond de Otello Oro Nero di Lambrusco. Een gek idee, om een grote Lambrusco te maken met een diepe purperen kleur, met intense aroma's van violet en aardbei met een soepele maar brede structuur. Niet lang na de introductie nam ook deze wijn al een belangrijke plaats in op internationaal niveau en kreeg ze goede kritieken van de verschillende gidsen. De continue aandacht naar kwaliteit vinden we ook terug in de verpakking en de vorm van de flessen. L'Otello Nero di Lambrusco heeft een extreem diepe violet rode kleur. De intense neus geurt naar aarbei, braambessen, framboos maar vooral cuberdons. De smaak is vol en steek boordevol fruit. De afdronk is lichtjes zoet maar met veel frisheid.
Oorsprong	Wijngaarden op heuvels met een hoogte van 350 m.
Oogst	Begin oktober
Vinificatie	Maceratie op de schil gedurende 5 tot 7 dagen bij lage temperatuur. Na de fermentatie bij gecontrolleerde temperatuur rust de wijn een tijd en wordt ze geklaard.Hierna gaat de wijn thermogeconditioneerde citernes waarin de bubbels ontstaan bij de tweede fermentatie. Deze operatie duurt een 3-tal maanden waarna de wijn wordt gebotteld.
Analytisch	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**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30