

CANTINE CECI

ITALIË | EMILIA-ROMAGNA



HET WIJNHUIS | CANTINE CECI

Otello Ceci realiseerde zich in 1938 al dat juist zijn dieppaarse Lambrusco uniek was en sindsdien is hij zich volledig gaan toewijden op de productie van steeds betere wijn. In 2003 creëerden zijn kleinkinderen de Otello, een intense en verrassende mousserende wijn die als geen ander de zintuigen weet te prikkelen. Sexy en overweldigend aromatisch, schudt deze bijzondere wijn zich los van alle bestaande vooroordelen. De Italiaanse culinaire wereld kan deze wijn inmiddels niet loslaten en de koks wereldwijd wedijveren om de mooiste combinaties met deze wijn te kunnen maken.

STREEK | EMILIA-ROMAGNA

Hoewel Emilia-Romagna meer bekend is om Parmaham, Parmigiano, balsamico-azijn en traditionele gerechten als lasagne, is een van de meest verrassende wijnen van Italië afkomstig uit deze onbekende wijnregio. Emilia-Romagna, de 'buik van Italië', ligt ten noorden van Toscane en strekt zich uit van de Ligurische Zee tot aan de Adriatische kust. Misschien ten onrechte staat Emilia Romagna vooral bekend als producent van eenvoudige wijnen die niet echt een eigen stijl kennen. Gelukkig werken jonge, bekwame en gedreven wijnmakers hard aan een ommezwaai. De bekendste wijn die Emilia-Romagna voortbrengt is Lambrusco en juist deze wijn gaat gebukt onder een meer dan twijfelachtige reputatie. Toch is het juist deze wijn die, mits goed gemaakt, een renaissance verdient.



OTELLO LAMBRUSCO

CANTINE CECI 'OTELLO LAMBRUSCO'

NV



LAND:	ITALIË.
APPELLATIE:	LAMBRUSCO EMILIA I.G.T.
STREEK:	EMILIA-ROMAGNA
WIJNSOORT:	MOUSSERENDE WIJN
HERKOMST:	EMILIA-ROMAGNA
DRUIVENRAS:	LAMBRUSCO MAESTRI

De Otello van de familie Ceci is een eigenzinnige, verrassende en opmerkelijke wijn die de avontuurlijke wijndrinker zal uitdagen. Donker en dieprood van kleur met een schuimende paarse mousse en al even verrassend van smaak.

“Het intense aroma van bramen, bittere kersen en pruimen, gecombineerd met de tanninerijke smaak verrukt vanaf de eerste slok. Otello is een opwindend aperitief, maar ook een spannende begeleider van stevige, ietwat vette gerechten als lasagne, salumi, stoofschotels, spareribs of knapperig geroosterd vlees.”

– *Tim Monten*

SERVEER TEMPERATUUR: 8-10°C

OP DRONK: NU OP DRONK