

Bruno e le Rose Spumante Lambrusco Rosato Brut Emilia IGT

Ceci 1938 | Emilia-Romagna

Bruno Ceci „Bruno e le Rose“ ist ein Lambrusco Emilia I.G.T. als brut rosato, geprägt von tonig-sandigen Böden, die ihm Frische, Spannung und eine feine Mineralität verleihen. Die Cuvée aus 85 Prozent Lambrusco und 15 Prozent Pinot Nero wird Anfang September gelesen und in Rot mit kurzem Maischekontakt vinifiziert, bevor sie nach der Martinotti-Methode zum fein perlenden Spumante wird.



Im Glas schimmert der Bruno e le Rose in zartem Roségold mit feiner, zurückhaltender Perlage, in der Nase zeigen sich frische Kirsche, Himbeere und Brombeere, dazu helle Akzente von weißem Pfirsich, Zitrus und eine elegante, mineralische Aromatik. Am Gaumen wirkt Bruno e le Rose klar, frisch und saftig, mit gut eingebundener Säure und mittlerem Körper. Wenig Trinkwiderstand der sofort Lust auf den nächsten Schluck macht.

Sensorik

Farbe	altrosa
Duft	Himbeere, rote Kirsche, gelber Pfirsich
Geschmack	mittlere Säure, prickelnd, saftig

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Charmat
Trinkreife	2026-2029
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Salumi, Käse, würzige Pastagerichte, gegrillter Fisch, Frittiertes

Produzent

Cantine Ceci 1938 in Torrice bei Parma ist ein Familienweingut, das aus einer lebhaften Osteria entstand, in der Nonno Otello einst seinen Gästen hausgemachten Lambrusco einschenkte. Heute bewirtschaftet die Familie rund 40 Hektar Rebfläche und füllt jährlich mehrere Millionen Flaschen. Ihre Weine stehen für pure Emilia-Romagna: intensiv fruchtig, lebendig, mit verführerischer Perlage und modernem Design. Cantine Ceci verbindet Tradition, Familiensinn und kreativen Zeitgeist. Eine Entdeckung für alle, die Lambrusco

SardoVINO
und Spumante neu erleben und mit alten Vorurteilen aufräumen wollen.

Cantine Ceci S.p.A. | Strada Provinciale di Golese 99 | 43056 Torrile (PR) | Italia

