SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

Cuvee Oro Spumante Brut

Ceci 1938 | Emilia-Romagna



Die Cuvée Oro Spumante Brut aus dem Hause Cantine Ceci ist ein weißer Schaumwein aus Malvasia und Trebbiano für alle, die unkomplizierten Genuss und einen trockenen Stil schätzen.
Die Trauben für den Cuvée Oro Spumante Brut stammen aus dem Anbaugebiet um Parma in der Emilia-Romagna, einer Region mit langer Tradition im Anbau hochwertiger Schaumweine.Hergestellt wird die Cuvée nach dem Charmat-Verfahren, bei dem die zweite Gärung im Drucktank stattfindet. So bleibt der fruchtbetonte Charakter der Trauben erhalten.
Ob als Aperitif oder zum Anstoßen in geselliger Runde, Die Cuvée Oro bringt italienische Lebensfreude ins Glas.

Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	weiße Blüten, weißer Pfisich, Zitrone
Geschmack	duftig, frisch, prickelnd

Wissenswertes

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

Speiseempfehlung

als Aperitif pur, zu leichten Fischgerichten, Finger Food

Produzent

Cantine Ceci 1938 in Torrile 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 und Spumante neu erleben und mit alten Vorurteilen aufräumen wollen.

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

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN