Cuvee Rosa Spumante Extra Dry

Ceci 1938 | Emilia-Romagna



Die Cuvee Rosa Spumante Extra Dry aus dem Hause Cantine Ceci vereint feine Frucht mit lebendiger Frische. Pinot Nero verleiht diesem eleganten Roséschaumwein einen zarten, feingliedrigen Charakter für einen unkomplizierten Genuss mit Finesse.
Die Trauben stammen aus dem Gebiet rund um Parma in der Emilia-Romagna. Hergestellt wird die Cuvée nach dem Charmat-Verfahren, bei dem die zweite Gärung im Drucktank stattfindet. So bleibt die frische Frucht erhalten, die den Stil dieses Roséspumantes prägt.
Im Glas zeigt sich die Cuvée Rosa in zartem Rosa mit feiner Perlage. In der Nase entfalten sich fruchtige und florale Noten, die sich am Gaumen fortsetzen. Lebendige Frische und eine feine mineralische Note verleihen dem Schaumwein Eleganz und begleiten seinen harmonischen Ausklang.

Sensorik

Farbe	lachsfarben
Duft	Orangenblüten, Erdbeere, Veilchen
Geschmack	frisch, prickelnd, angenehme Leichtigkeit

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