Everyday Vino bianco secco Frizzante

Ceci 1938 | Emilia-Romagna



Der fruchtige und trinkige Everyday Vino bianco secco Frizzante von Ceci 1938 wird aus Trebbiano und Malvasia gekeltert.

Als klassischer Perlwein wird er mit nur einer Gärung hergestellt. Die Trauben für den Frizzante stammen aus dem Anbaugebiet um Parma in der Emilia-Romagna, einer Region mit langer Tradition im Anbau von Schaumweinen.
Sensorisch zeigt sich der Everyday Vino bianco secco Frizzante strohgelb mit einer gelbfruchtigen Aromatik und einer guten Perlage. Am Gaumen ist er rund, trinkig und angenehm unkompliziert.
.

Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	Pfirsich, Zitrone, Blüten
Geschmack	prickelnd, saftig, angenehme Leichtigkeit

Wissenswertes

Ausbau	Perlweinverfahren
Trinkreife	2026-2027
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

als Aperitif pur

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