

Nero di Lambrusco Otello Ceci 1813 Lambrusco Emilia IGT Frizzante Rosso

Ceci 1938 | Emilia-Romagna

Kräftig, sinnlich, opulent. Der Otello Ceci Nero di Lambrusco Edizione 1813, das Meisterwerk von Cantine Ceci, verzaubert. Intensiv, verspielt, erfrischend. Alles zusammen.

Die Trauben für diesen roten Lambrusco Frizzante stammen aus dem Anbaugebiet um Torrile bei Parma in der Emilia-Romagna, dem Ursprungsort von Cantine Ceci, wo die Familientradition bis ins Jahr 1813 zurückreicht und der Otello den Namen des Gründers trägt.

Im Keller wird der Otello als Frizzante ausgebaut. Dabei wird bewusst auf eine reiche, lebendige und beständige Perlage sowie eine intensive Farbtiefe geachtet, die typisch für die anspruchsvollsten Lambrusco-Stile der Region ist. Dieser Ausbau zielt auf ein volles, sinnliches Geschmackserlebnis statt auf schlichte Trinkfreude ab und positioniert den Nero di Lambrusco als ernstzunehmenden, komplexen Vertreter seiner Kategorie.

Sensorisch zeigt sich der Nero di Lambrusco in intensivem Rubinrot mit reicher, lebhafter und anhaltender Perlage, während die Nase intensiv und einnehmend nach Kirsche, Brombeere und Erdbeere duftet, begleitet von floralen Veilchennoten, die in ein angenehm würziges und erdiges Finale übergehen. Am Gaumen überrascht der Otello mit einer harmonischen Balance aus Weichheit, Frische, Würze und feiner tanninhaltiger Struktur. Zu den Auszeichnungen zählen unter anderem Gold beim Concours Mondial de Bruxelles 2022, Bronze bei den Decanter World Wine Awards 2022, sowie mehrfache Gold-Auszeichnungen bei IWC, Vinalies und Citadelles du Vin in vergangenen Jahren.



Sensorik

Farbe	kirschrot
Duft	Orangenblüten, rote Kirsche, Gewürze
Geschmack	mittlere Säure, prickelnd, würziges Tannin

Wissenswertes

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

Speiseempfehlung

Lardo, Bolognese, Zwiebelkuchen

Auszeichnungen

2025: Drei Gläser im Gambero Rosso

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