

Otello Ceci 1813 Rose Brut Pinot Nero

Ceci 1938 | Emilia-Romagna

Der Otello Ceci Rosé Edizione 1813 aus dem Hause Cantine Ceci ist ein eleganter Roséspumante aus Pinot Nero, der Frische, feine Frucht und mineralische Eleganz in einem international mehrfach ausgezeichneten Stil vereint, unter anderem mit Gold bei der Challenge International du Vin und den Citadelles du Vin 2022.

Die Trauben für den Otello Ceci Rosé Spumante stammen aus dem Anbaugebiet um Parma in der Emilia-Romagna, einer Region mit langer Tradition im Anbau von Pinot Nero und in der Herstellung hochwertiger Schaumweine. Die Bezeichnung „Edizione 1813“ verweist auf das Gründungsjahr der Familientradition hinter Cantine Ceci und unterstreicht damit die historische Verwurzelung und önologische Erfahrung, die in diesen Wein einfließt.

Im Keller wird der Otello Rosé nach der Martinotti-Methode, dem klassischen Charmat-Verfahren, versetzt, wodurch die Zweitgärung im Drucktank stattfindet und die primäre Frucht der Pinot-Nero-Trauben besonders klar erhalten bleibt. Dieser Ausbaustil zielt bewusst auf Frische und Zugänglichkeit statt auf komplexe Reifearomen und macht den Rosé zu einem unkomplizierten, dennoch anspruchsvollen Schaumwein.

Sensorisch zeigt sich der Otello Ceci Rosé in zartem Rosa mit feinem, anhaltendem Perlage und einer Nase voller Waldfrüchte und Kirsche, ergänzt durch delikate florale Nuancen von Veilchen und Hundsrose sowie leicht würzige, mineralische Untertöne. Am Gaumen präsentiert sich der Extra Dry frisch und lebendig, getragen von einer angenehmen mineralischen Salzigkeit, die die fruchtig-florale Aromatik unterstreicht und in einem eleganten, langanhaltenden Abgang ausklingt.



Sensorik

Farbe	lachsfarben
Duft	Orangenblüten, rote Kirsche, 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

Auszeichnungen

Challenge International du Vin | Gold Medal 2022
Citadelles du Vin | Gold Medal 2022
5 Star Wines
Sakura Japan Women's Wine Awards

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