Menu ☐

- CATEGORIE
  - AUTO
  - MOBILITÀ
  - MODA
  - STILE
  - BELLEZZA
  - GUSTO
  - SPORT
- NEWSLETTER
- SCHEDA GIORNALISTA
- ACQUISTA PUBBLICAZIONI
  - ACQUISTA PUBBLICAZIONI CARTACEE
  - CHI E' CHI DEL GIORNALISMO E DELLA MODA
  - CHI E' CHI DIGITALE SPECIALE DESIGN
  - CHI E' CHI DEL GIORNALISMO E DELL'AUTO
  - CHI E' CHI DELL'ALIMENTAZIONE E DEL GUSTO ITALIANO
- CONTATTI

Auto due ruote Moda Stile Bellezza e Benessere Gusto Sport

Gusto

Dic 17 OTELLO CECI 1813: NERODILAMBRUSCO 2024, UN ANNO DI RICONOSCIMENTI

L'OTELLO CECI Nerodilambrusco delle Cantine CECI 1938 **conclude il 2024 con una serie di importanti riconoscimenti** che ne confermano l'eccellenza, un anno segnato da prestigiosi premi e da progetti innovativi che lo hanno visto protagonista.

"L'Otello Ceci Nerodilambrusco continua a ricevere, anno dopo anno, i più prestigiosi riconoscimenti nazionali e internazionali. Per noi è una grande soddisfazione poiché si tratta di un vino sincero, genuino, che racchiude in sé grande storia e tradizione. Soprattutto la tradizione della nostra famiglia che da oltre 80 anni porta avanti la visione che fu del nonno Otello oltre ad essere il prodotto che connota la nostra filosofia di qualità e valorizzazione del territorio" **commenta Maria Paola Ceci, Presidente di Cantine Ceci**.

T**ra i premi ricevuti quest'anno dall'OTELLO CECI Nerodilambrusco, spiccano la Medaglia d'Oro al CWSA Best Value 2024, la Medaille d'Or agli Effervescentes du Monde 2024, la Medaglia d'Oro al 34° Grand International Wine Award Mindus Vini, i Cinque Grappoli al Bibenda 2024 e la Medaglia di Bronzo al Decanter World Wine Award 2024**. Riconoscimenti che confermano la qualità superiore di questo vino, apprezzato a livello mondiale.

Otello CECI Nerodilambrusco è anche tra i protagonisti dell'inedito progetto della winery di Torrile
"For The Future Sustainability Project". Le Cantine CECI hanno scelto il loro vino più rappresentativo per lanciare un nuovo concept votato alla sostenibilità: il prodotto è proposto in un nuovo contenitore, una bottiglia di alluminio (materiale sostenibile per eccellenza) da 0,75 litri dotata di un collo progettato per ospitare il classico tappo di sughero, la gabbietta di metallo e la capsula. Una vera e propria bottiglia per il vino frizzante, un autentico oggetto di design che permette di esprimere la cifra che da sempre contraddistingue la winery. Un'innovazione unica ed esclusiva. Otello CECI Nerodilambrusco in questa declinazione è stato riconosciuto con la **medaglia d'argento al Mundus Vini, 35° Grand International Wine Award 2024**.

"Il successo dell'OTELLO CECI Nerodilambrusco risiede certamente nella sua straordinaria versatilità: si abbina perfettamente sia alla cucina tradizionale italiana che alle proposte della gastronomia internazionale. È un vino ideale come aperitivo, ma anche come base per innovative ricette di mixology. Il suo grado alcolico moderato consente di apprezzarlo con equilibrio e responsabilità. Non è un caso che lo abbiamo scelto per il "For The Future Sustainability Project": OTELLO incarna le nostre radici, ma al contempo esprime la nostra costante attenzione al futuro" aggiunge **Elisa Maghenzani, titolare e responsabile dell'Ufficio Tecnico di Cantine Ceci**.

Le Cantine CECI dallo scorso settembre sono protagoniste a Bologna con l'iconico OTELLO CECI Nerodilambrusco – nella versione "For The Future Sustainability Project" – nel contesto di **GRAND TOUR ITALIA**, iniziativa di Oscar Farinetti mirata a valorizzare la tradizione enogastronomica delle regioni italiane. La winery di Torrile accoglie il pubblico nella piazza centrale di Grand Tour Italia con una singolare APE CAR vintage trasformata in "lambrusco bar" accanto alla quale si trova l'area CECI 1938, uno spazio dedicato al racconto della storia delle cantine e alla vendita dei prodotti più celebri.

OTELLO CECI Nerodilambrusco è il Lambrusco per eccellenza, un vino di grande personalità, ricco di sfumature. Il suo colore, un rosso rubino intenso, si fonde con il porpora più chiaro della spuma, che, al momento della mescita, anima il bicchiere con una vivace effervescenza. Le sue bollicine avvolgenti, fresche e frizzanti, offrono un'esperienza gustativa morbida e piacevole, ideale da gustare freddo. All'olfatto, spiccano le note fruttate di ciliegia, mora e fragola, arricchite da delicati sentori floreali di viola. Il finale, minerale e lievemente speziato, completa questo equilibrio perfetto, rendendo ogni sorso un momento di puro piacere.

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Nome *

Email *

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per la prossima volta che commento.

Invia commento

SEGUICI SU INSTAGRAM

Error: 400: Bad Request

Error: 400: Bad Request

SEGUICI SU FACEBOOK

CHI E' CHI

11.729 follower

Segui la Pagina

© 2020 Crisalide Press srl - Crisalidepress.it è una testata registrata presso il Tribunale di Milano n. 481 del 05.09.2001