Trionfo per Náni di Otello su Bibenda 2017

nani-fiore-ridotta-42a06212

Ceci trionfa nell'edizione 2017 della guida Bibenda. Il nuovo spumante Náni di Otello 2014, ha esordito sul volume a cura di Fondazione Italiana Sommelier, ottenendo subito i "5 grappoli" e portando uno spumante della provincia di Parma sul gradino più alto del podio per la prima volta. Conferma anche per Otello Nero d iLambrusco 1813 che ha ottenuto l'ambìto riconoscimento per il nono anno consecutivo, segnando un vero record per la cantina di Torrile.

bibenda-2017-premiazioneL'azienda vinicola quest'anno però fa l'en plein e si aggiudica anche il titolo di Miglior Birrificio dell'anno 2017 con Birra Ceci e Birra di Parma di Alessandro Ceci "La birra di lusso, glamour nel vestito ma buonissima e di alta qualità nel contenuto. La birra dell'alta ristorazione" si legge nella Guida, dove sono soltanto tre i produttori di birra d'eccellenza premiati.

"Siamo felicissimi per questi splendidi risultati – affermano i titolari delle Cantine Ceci – *e lo siamo soprattutto perché il riconoscimento per la prima volta è arrivato ad uno degli spumanti di Parma, troppo spesso poco considerati ma che non hanno niente da invidiare alle bollicine più blasonate".*

Náni di Otello Brut Millesimato 2014 è un ottimo Chardonnay in purezza, spumante metodo Martinotti, dal profumo intenso, fruttato, fragrante con note di pesca bianca, mela golden, agrumi e leggero boisé con finale di pasticceria. Al gusto è intenso, persistente, setoso, minerale con giusta citricità, ritroviamo per via nasale note di frutta e agrumi. Ottimo con Parmigiano Reggiano e salumi della tradizione parmigiana, è ideale anche come aperitivo.

bibenda-2017-premiazione-con-franco-m-ricci"Siamo molto fieri inoltre – concludono i soci titolari – *del riconoscimento al progetto legato al mondo della birra. Una vera e propria scommessa risultata vincente, grazie anche alle preziose collaborazioni di cui ci siamo potuti avvalere che hanno dato vita ad un prodotto artigianale di alta qualità, con l'aggiunta del nostro inimitabile estro che ha dato un tocco in più al packaging. Ringraziamo la Fondazione per aver apprezzato il continuo lavoro della nostra azienda, nella ricerca di prodotti di alta qualità sempre più apprezzati dai consumatori".*

www.lambrusco.it