Papa Francesco protagonista di una bottiglia di Cantine Ceci

schermata-2015-01-21-a-141655-a7e60315

Papa Francesco ha la sua prima e unica bottiglia dedicata da parte di Cantine Ceci. L'azienda di Torrile, in occasione dell'udienza del Pontefice con alcuni fra i più importanti produttori di vino italiani, fra cui Alessandro Ceci, ha infatti realizzato un packaging tutto speciale in omaggio al Pontefice, noto amante del vino ed in particolare dell'enologia italiana.

La bottiglia è una magnum in soffice flock (tessuto vellutato) bianco, con impressi il simbolo dello Stato Vaticano e il nome del Santo Padre in Swarowsky giallo, a ricordare i colori della bandiera vaticana.

E' la prima volta che un Pontefice esprime il proprio apprezzamento per un prodotto d'eccellenza italiano come il vino e Cantine Ceci ha voluto ringraziarlo con questa dedica personale, attraverso ciò che sa fare meglio, Otello NerodiLambrusco, vino pluripremiato a livello internazionale.

L'idea dell'incontro è di Franco Maria Ricci, presidente della Fondazione Italiana Sommelier, che ha chiesto l'udienza in San Pietro proprio per far conoscere a Papa Francesco una parte di coloro che contribuiscono a tenere alta l'eccellenza enologica nazionale.

Cantine Ceni

Era il 1938 quando Otello Ceci, famoso oste della nebbiosa bassa parmense si accorse che nella sua piccola trattoria oltre a degustare ottimi culatelli e salami, la gente "impazziva" per lo scurissimo lambrusco servito nelle scodelle. Anno dopo anno, quel meraviglioso rito della pigiatura ad ottobre è divenuto il "mestiere" suo e dei suoi figli, tanto che i quasi 400 migliori viticultori della zona facevano a gara per vendergli il meglio del loro raccolto. Negli anni '90 entrano le nuove forze, gli attuali nipoti e pronipoti, e da lì nascono prodotti che nessuno aveva mai immaginato di realizzare, diventando in poco tempo una delle cantine di riferimento nel lambrusco di altissima qualità. In quegli anni infatti è

nato il Lambrusco “Terre Verdiane” divenuto di fatto uno dei lambruschi più diffusi e apprezzati nella ristorazione italiana. Nel 2003, dopo anni di sperimentazioni in vigna, nasce “Otello Oro NerodiLambrusco”… una scommessa, perché un lambrusco davvero “estremo” di colore scurissimo, con profumo intenso di viola e di fragola, con una struttura morbida ma decisamente importante, in poco tempo prende la scena di tutti i mercati nazionali ed internazionali delle Guide dei Vini più importanti e della maggior parte degli opinion-leader. La profonda ricerca nell’innovazione pone la Cantina Ceci ai vertici della qualità e del packaging nel grandioso panorama enologico italiano.

www.lambrusco.it