

CECI
918

Catalogo

Ho.Re.Ca.

TOP

02	OTELLO CECI 1813
05	OTELLO CECI BRUT
06	OTELLO CECI n°5
07	TO YOU
08	BRUNO CECI
10	SPUMANTI CECI 1938
12	TERRE VERDIANE 1813
14	ARTURO'S
16	DECANTA
17	LE TERRE DEI FARNESE
18	OTELLO CECI 200
19	LA LUNA
20	BIRRA DI PARMA



OTELLO CECI 1813





OTELLO CECI
NERODILAMBRUSCO
EDIZIONE 1813

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.

Tipologia: Vino frizzante rosso

Vitigno: Lambrusco

Gradazione: 11% vol.

Temperatura di servizio: 8°/10°C

Colore: Rosso rubino intenso

Formato: 0,375 l - 0,75 l - 1,5 l

Codice: N-34; N-35; N-36





OTELLO CECI ROSÉ

EDIZIONE 1813

Denominazione: Spumante da uve
Pinot nero rosato

Tipologia: Vino spumante extra dry rosato

Vitigno: Pinot nero

Gradazione: 11,5% vol.

Temperatura di servizio: 6°/8°C

Colore: Rosa tenue

Formato: 0,75 l

Codice: N-39



ON'I OTELLON'ICE

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.

Tipologia: Vino spumante
demi-sec rosso

Vitigno: Lambrusco

Gradazione: 10,5% vol.

Temperatura di servizio: 5°/7°C

Colore: Rosso rubino intenso

Formato: 0,75 l

Codice: N-17



OTELLO CECI MALVASIA BRUT

EDIZIONE 1813

Denominazione: Malvasia Emilia I.G.T.

Tipologia: Vino spumante brut bianco

Vitigno: Malvasia aromatica di Candia

Gradazione: 11% vol.

Temperatura di servizio: 6°/8°C

Colore: Giallo paglierino

Formato: 0,375 l - 0,75 l

Codice: N-37; N-38





OTELLO CECI BRUT

Denominazione: spumante da uve
Pinot bianco

Tipologia: Vino spumante brut bianco

Vitigno: Pinot bianco

Gradazione: 11,5% vol.

Temperatura di servizio: 6°/8°C

Colore: Giallo paglierino tenue

Formato: 0,75 l

Codice: N-19



OTELLO CECI BRUT



OTELLO CECI
NERO DI LAMBRUSCO
EDIZIONE N°5

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.

Tipologia: Spumante dry rosso

Vitigno: Lambrusco

Gradazione: 10% vol.

Temperatura di servizio: 7°/9°C

Colore: Rosso rubino brillante

Formato: 0,75 l

Codice: N-55



OTELLO CECI N°5



TO YOU

LAMBRUSCO ROSSO

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.

Tipologia: Vino frizzante rosso

Vitigno: Lambrusco

Gradazione: 11% vol.

Temperatura di servizio: 8°/10°C

Colore: Rosso rubino profondo

Formato: 0,75 l

Codice: S-1



I love you

TO YOU

The image features a repeating pattern of stylized red roses. Each rose is depicted with multiple layers of petals, rendered in a vibrant red color. The roses are set against a light beige, textured background that resembles paper. Each rose has a small, teal-colored stem and a few dark green leaves at its base. The roses are arranged in two rows, with the text 'BRUNO CECI' centered between them.

BRUNO CECI



**BRUNO CECI
LAMBRUSCO**
SPUMANTE BRUT

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.

Tipologia: Vino spumante brut rosso

Vitigno: Lambrusco

Gradazione: 11,5% vol.

Temperatura di servizio: 6°/8°C

Colore: Rosso rubino

Formato: 0,75 l - 1,5 l

Codice: O-2; O-3



**BRUNO CECI
BRUNO E LE ROSE**
SPUMANTE ROSÉ BRUT

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.

Tipologia: Vino spumante brut rosato

Vitigni: Lambrusco 85% e Pinot nero 15%

Gradazione: 11,5% vol.

Temperatura di servizio: 6°/8°C

Colore: Rosa con riflessi dorati

Formato: 0,75 l - 1,5 l

Codice: O-5; O-6



BRUNO CECI





SPUMAN TI CECI 1938



CECI 1938 SPUMANTE

BRUT

Denominazione: Spumante brut
Tipologia: Vino spumante brut bianco
Vitigni: Chardonnay e Pinot nero
Gradazione: 12% vol.
Temperatura di servizio: 6°/8°C
Colore: Paglierino tenue
Formato: 0,75 l
Codice: SP-2



CECI 1938 SPUMANTE

EXTRA DRY

Denominazione: Spumante extra dry
Tipologia: Vino spumante extra dry bianco
Vitigni: Pinot Bianco, Sauvignon e Malvasia aromatica di Candia
Gradazione: 12% vol.
Temperatura di servizio: 6°/8°C
Colore: Giallo paglierino delicato
Formato: 0,75 l
Codice: SP-1



TERRE VERDIANE 1813



TERRE VERDIANE 1813 LAMBRUSCO

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.

Tipologia: Vino frizzante rosso

Vitigno: Lambrusco

Gradazione: 11% vol.

Temperatura di servizio: 8°/10°C

Colore: Rosso rubino profondo

Formato: 0,75 l

Codice: A-17





TERRE VERDIANE 1813

LAMBRUSCO AMABILE

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.
Tipologia: Vino frizzante rosso amabile
Vitigno: Lambrusco
Gradazione: 8,5% vol.
Temperatura di servizio: 8°/10°C
Colore: Rosso rubino intenso
Formato: 0,75 l
Codice: A-18



TERRE VERDIANE 1813

MALVASIA DOLCE

Denominazione: Malvasia Emilia I.G.T.
Tipologia: Vino frizzante bianco dolce
Vitigno: Malvasia aromatica di Candia
Gradazione: 8,5% vol.
Temperatura di servizio: 6°/8°C
Colore: Giallo paglierino, riflessi dorati
Formato: 0,75 l
Codice: A-20

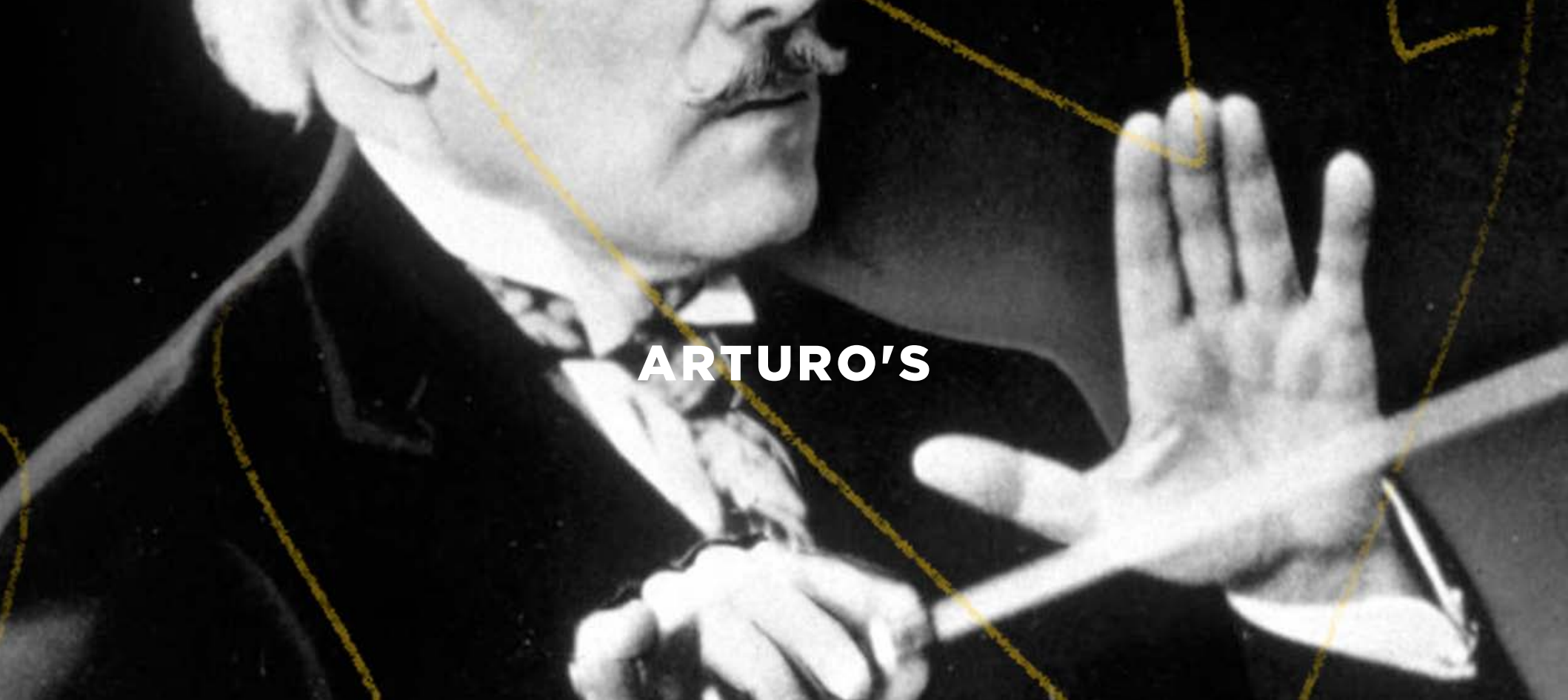


TERRE VERDIANE 1813

L'ACETAIA

Tipologia: Condimento alimentare balsamico
Vitigni: Lambrusco e Trebbiano
Densità (20°C): Min. 1,32
Acidità: Min. 4,5%
Colore: Bruno intenso brillante
Formato: 200 ml
Codice: A-19





ARTURO'S



ARTURO'S

BIANCO

Denominazione: Vino bianco da uve Chardonnay

Tipologia: Vino bianco fermo

Vitigno: Chardonnay

Gradazione: 11,5% vol.

Temperatura di servizio: 9°/11°C

Colore: Giallo paglierino brillante

Formato: 0,75 l

Codice: P-8



ARTURO'S

ROSSO

Denominazione: Emilia I.G.T.

Tipologia: Vino rosso fermo

Vitigno: Pinot nero, Merlot, Cabernet-Sauvignon

Gradazione: 13% vol.

Temperatura di servizio: 16°/18°C

Colore: Rosso rubino intenso

Formato: 0,75 l

Codice: P-7





DECANTA

ROSSO

Denominazione: Barbera Emilia I.G.T.

Tipologia: Vino fermo rosso

Vitigno: Barbera

Gradazione: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 16°/18°C

Colore: Rosso rubino

Formato: 0,75 l

Codice: L-1



DECANTA

LE TERRE DEI FARNESE



LE TERRE DEI FARNESE ANTICO BRUSCONE

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.

Tipologia: Vino frizzante rosso

Vitigno: Lambrusco

Gradazione: 11% vol.

Temperatura di servizio: 8°/10°C

Colore: Rosso rubino intenso

Formato: 0,75 l

Codice: B-1



LE TERRE DEI FARNESE

OTELLO CECI 200



OTELLO CECI LAMBRUSCO

EDIZIONE 200

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.

Tipologia: Vino frizzante rosso

Vitigno: Lambrusco

Gradazione: 11% vol.

Temperatura di servizio: 8°/10°C

Colore: Rosso rubino profondo

Formato: 0,75 l

Codice: N-20



OTELLO CECI 200



LA LUNA



LA LUNA CECI FORTANINA

Denominazione: Fortana Emilia I.G.T.

Tipologia: Vino frizzante rosso dolce

Vitigno: Fortana

Gradazione: 7% vol.

Temperatura di servizio: 8°/10°C

Colore: Rosso rubino

Formato: 0,75 l

Codice: H-4



LA LUNA

BDPR



BDPR
BIRRA DI PARMA
BLOND ALE

Tipologia: Blond Ale
Gradazione: 4,9% vol.
Temperatura di servizio: 8°/10°C
Colore: Dorato intenso
Formato: 0,50 l
Codice: Q-11



BDPR
BIRRA DI PARMA
APA

Tipologia: American Pale Ale
Gradazione: 5,8% vol.
Temperatura di servizio: 8°/10°C
Colore: Giallo ambrato
Formato: 0,50 l
Codice: Q-13



LAMBRUSCO.IT

CANTINE CECI SpA

Strada Provinciale di Golese 99, 43056 Torrile (PR)
www.lambrusco.it - info@lambrusco.it

Design: TheBrandCompany

CECI
1938

OTTOBRE 2025