



UMBERTO CESARI

LIANO

CHARDONNAY SAUVIGNON BLANC RUBICONE IGT

UVE

70% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc

TERRENO

Argilloso con substrato ghiaioso.

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

12-15 anni

RESA PER ETTARO

80 q.li

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in tonneaux di Allier.

AFFINAMENTO

3 mesi in tonneaux da 5.5 hl. di Allier francese a media tostatura con bâtonnage e almeno 3 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

14 % vol.

FORMATI DISPONIBILI

0,375 l; 0,750 l; 1,5 l

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10— 12 °C

COLORE

Giallo paglierino tenue.

BOUQUET

Ampio con note fruttate e floreali di albicocca, pesca, gelsomino, rosa e mentuccia selvatica sul finale.

GUSTO

Intenso, avvolgente, elegante di grande carisma, lungo sul finale.

ABBINAMENTO

Ideale con piatti di pesce importanti, crostacei o pesce azzurro. Perfetto da abbinare anche a carni bianche.

