



UMBERTO CESARI

# SANGIOVESE RISERVA

ROMAGNA DOC SANGIOVESE RISERVA

**UVE**

100% Sangiovese

**TERRENO**

Argilloso, a medio impasto

**ETÀ MEDIA DEI VIGNETI**

15 anni

**RESA PER ETTARO**

80 q.li

**VINIFICAZIONE**

In vinificatori verticali a temperatura controllata con lunga macerazione.

**AFFINAMENTO**

18 mesi in botti da 30 hl di rovere di Slavonia e 6 mesi in vasche di acciaio.

**GRADAZIONE ALCOLICA**

14% vol.

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO**

7/10 anni.

**FORMATI DISPONIBILI**

0,750 l; 1,5 l; 3 l.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16 °C

**COLORE**

Rosso intenso con sfumature granate.

**BOUQUET**

Ampio e intenso con una viola persistente ed elegante, ricorda il legno e il caffè tostato.

**GUSTO**

Secco, pieno, un bel tannino elegante e raffinato.

**ABBINAMENTO**

Piatti a base di carni rosse, verticali di Parmigiano Reggiano e formaggi stagionati.

