



UMBERTO CESARI

CA' GRANDE

ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE

UVE

100% Sangiovese

TERRENO Argilloso
a medio impasto

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI
15 anni

RESA PER ETTARO
95 q.li

VINIFICAZIONE

In vinificatori verticali di acciaio a temperatura controllata con media macerazione.

AFFINAMENTO

6 mesi in vasche di acciaio.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.



FORMATI DISPONIBILI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 °C

COLORE

Rosso con riflessi violacei.

BOUQUET

Piacevolmente fruttato, floreale con sentori di rosa, viola e prugna.

GUSTO

Secco, armonico, molto deciso ed elegante anche con il suo giovane tannino.

ABBINAMENTO

Meat entries, first and main courses.