



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.