



UMBERTO CESARI

TAULETO

SANGIOVESE RUBICONE IGT

UVE

90% Sangiovese Grosso, 10% Uva Longanesi

TERRENO

Argilloso

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

20 anni

RESA PER ETTARO

65 q.li

VINIFICAZIONE

In particolari vinificatori a temperatura controllata che permettono una lunga macerazione costante delle vinacce.

AFFINAMENTO

24 mesi in barrique nuove da 225 l. di legno di Allier, infine 6 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

14 % vol.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO Vino di grande struttura e di grande longevità, prodotto solo nelle annate migliori.

FORMATI DISPONIBILI

0,750 l; 1.5 l; 3 l; 9 l; 18 l.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 — 20 °C

COLORE

Rosso intenso tendente al violaceo.

BOUQUET

Frutta rossa, ciliegia matura, mora delicata, lampone, un tocco di rosa, note balsamiche e speziate.

GUSTO

Possente, pastoso, ricco di polpa e tannino con grande equilibrio.

ABBINAMENTO

Carni rosse impegnative che richiedono una lunga cottura.

