



UMBERTO CESARI

YEMULA

SANGIOVESE MERLOT RUBICONE IGT

UVE

70% Sangiovese, 30% Merlot.

TERRENO

Argilloso, a medio impasto.

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15 anni

RESA PER ETTARO

75 q.li

VINIFICAZIONE

15-20 giorni di fermentazione a temperatura controllata con successiva fermentazione malolattica in botti di legno.

AFFINAMENTO

18 mesi in tonneaux nuovi di 5.5 hl di legno di Allier.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.5% vol.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Vino dalla grande longevità.

FORMATI DISPONIBILI

0,750 l; 1.5 l; 3 l.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 °C

COLOUR

Rosso intenso tendente al porpora.

BOUQUET

Profumo intenso, fine e fruttato, con note di mora, prugna delicata e prugna sul finale

GUSTO

Pieno, con toni erbacei, piacevolmente tannico, elegante e raffinato con sfumature di vaniglia e noce.

ABBINAMENTO

Primi piatti di pasta fresca fatta in casa, secondi piatti di carne, stracotti e arrostiti.

