



UMBERTO CESARI

# LIANO

SANGIOVESE CABERNET SAUVIGNON RUBICONE IGT

## UVE

70% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon

## TERRENO

Argilloso e calcareo

## ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15 anni

## RESA PER ETTARO

75 q.li

## VINIFICAZIONE

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

## AFFINAMENTO

Invecchiato per 18 mesi in botti di legno di Allier da 5.5 hl. infine affinamento per 6 mesi in bottiglia.

## GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

## CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

15 anni.

## FORMATI DISPONIBILI

0,375 l; 0,750 l; 1,5 l; 3 l; 9 l; 18 l.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 °C

## COLORE

Rosso con riflessi granati.

## BOUQUET

Ampio, con sentori di frutta rossa matura e confettura di amarena.

## GUSTO

Morbido ed elegante di lunga intensità. Tannino piacevole, armonico ed equilibrato. Un vino di grande carattere.

## ABBINAMENTO

Antipasti a base di salumi, tagliata di manzo, filetto ai ferri e tagliere di formaggi in gradazione.

