



UMBERTO CESARI

MOMA ROSSO

SANGIOVESE CABERNET SAUVIGNON RUBICONE IGT

UVE

Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Merlot

TERRENO

Argilloso a medio impasto.

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15 anni

RESA PER ETTARO

80 q.li

VINIFICAZIONE

In vinificatori verticali di acciaio a
temperatura controllata per 12/14 giorni.

AFFINAMENTO

6 mesi in botti da 30 hl di rovere di
Slavonia, 3 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Si può apprezzare la sua evoluzione
nei 2/5 anni successivi alla vendemmia



FORMATI DISPONIBILI

0,375; 0,750 l; 1.5 l; 3l.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 °C

COLORE

Rosso chiaro con riflessi violacei.

BOUQUET

Intenso persistente, con una bella
presenza di frutti rossi.

GUSTO

Piacevolmente vellutato, morbido, equilibrato,
fine ed elegante.

ABBINAMENTO

Vino da tutto pasto, in abbinamento a
primi piatti tipici emiliani come
tagliatelle al ragù, ma anche salumi e
carni rosse e bianche.