



UMBERTO CESARI

RESULTUM

SANGIOVESE RUBICONE IGT

UVE

100% Sangiovese

TERRENO

Argilloso e calcareo

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

20 anni

RESA PER ETTARO

65 q.li

VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata selezione degli acini è vinificato in vasche di cemento e anfore in cocciopesto a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In vasche di cemento e anfore in cocciopesto. Segue ancora lungo affinamento in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Vino dalla grande longevità.

FORMATI DISPONIBILI

0,750 l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 — 20 °C

COLORE

Rosso rubino intenso con orli violacei.

BOUQUET

Bouquet di violetta, rosa, iris, peonia con note di prugna e mora. Una nota vegetale di tabacco, fieno e funghi. Sentori delicati di timo e vaniglia.

GUSTO

Tannino poderoso e di consistenza setosa. Sono i fiori ad emergere e a dare spinta all'acidità. Vino di grande carattere che rispecchia il territorio.

ABBINAMENTO

Primi piatti conditi con cacciagione e piatti a base di carne legati alla tradizione. Formaggi di diverse stagionature, dal pecorino giovane al formaggio di fossa.

