



UMBERTO CESARI

# UMBERTO

100% Merlese

ROSSO RUBICONE IGT



#### UVE

100% Merlese

#### TERRENO

A medio impasto, argilloso e calcareo

#### ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

6 anni

#### RESA PER ETTARO

80 q.li

#### VINIFICAZIONE

In vasche di cemento e anfore di cocciopesto a temperatura controllata.

#### AFFINAMENTO

In vasche di cemento e anfore in cocciopesto. Seguono 6 mesi in bottiglia

#### GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

#### CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Un vino dalla grande longevità

#### FORMATI DISPONIBILI

0,750 l

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C

#### COLORE

Rosso intenso con riflessi violacei

#### BOUQUET

Ampio, con sensazioni di ciliegia e frutti di bosco mescolate con tonalità speziate

#### GUSTO

Ricco di corpo, ma in grado allo stesso tempo di mostrare eleganza, grazie a un connubio tra acidità e morbidezza. La trama tannica è decisa, risultando tuttavia sempre gradevole.

#### ABBINAMENTO

Ideale con antipasti di salumi, carni alla griglia e primi piatti con carne.