



UMBERTO CESARI

# COSTA DI ROSE

SANGIOVESE RUBICONE IGT

## UVE

100% Sangiovese

## TERRENO

Argilloso

## ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

10 anni

## RESA PER ETTARO

100 q.li

## VINIFICAZIONE

Pressatura diretta con pressa soffice, decantazione statica rigorosa e fermentazione a bassa temperatura.

## AFFINAMENTO

6 mesi in vasche d'acciaio.

## GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% vol.

## FORMATI DISPONIBILI

0,375 l; 0,750 l; 1,5 l; 3 l; 6 l; 9 l.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 — 10 °C

## COLORE

Rosa antico brillante con riflessi setosi.

## BOUQUET

Il naso lascia percepire note di piccoli frutti rossi come fragolina di bosco, lampone, ribes, ciliegia e melagrana. Chiude con note di papavero.

## GUSTO

Il sapore è fresco ed offre una piacevole sapidità e persistenza di ciliegia sul finale.

## ABBINAMENTO

Ideale come aperitivo, perfetto l'abbinamento con antipasti a base di pesce, sformati di verdure, formaggi freschi e primi piatti di media sapidità. Perfetto abbinamento con la mortadella.

