



UMBERTO CESARI

CA' GRANDE

ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE

RAISIN

100% Sangiovese

SOL

Argileux à demi-léger

AGE MOYEN DES VIGNOBLES

15 ans

RENDEMENT PAR L'HECTAR

9.5 t.

VINIFICATION

Dans des vinificateurs verticaux en acier, à température contrôlée, avec un macération moyen.

VIEILLISSEMENT

6 mois dans des cuves en acier.

DEGRÉ D'ALCOOL

12,5% de vol.



FORMATS DISPONIBLES

0.375 l; 0,750 l; 1,5 l,

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14 °C

COULEUR

Rouge avec des reflets violet.

BOUQUET

Agréablement fruité, floral avec des senteurs de rose, violette et de prune.

GOÛT

Sec, harmonieux, très net et élégant aussi avec ses jeunes tanins.

ACCOMPAGNEMENT

Entrées, premiers et seconds plats avec viande.