



UMBERTO CESARI

COSTA DI ROSE

SANGIOVESE RUBICONE IGT

RAISIN

100% Sangiovese

SOL

Argileux

AGE MOYEN DES VIGNOBLES

10 ans

RENDEMENT PAR L'HECTARE

10 t

VINIFICATION

Pressurage direct avec une presse douce,
décantation statique rigoureuse et
fermentation à basse température.

VIEILLISSEMENT

6 mois dans des cuves en acier.

DEGRÉ D'ALCOOL

12.5% vol.



FORMATS DISPONIBLES

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

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8 — 10 °C

COULEUR

Rose antique brillant avec des reflets
soyeux.

BOUQUET

Notes de petits fruits rouges
comme la fraise des bois, la
framboise, la groseille, la cerise et la
grenade. Il se termine par des notes
de coquelicot.

GOÛT

Le goût est frais et offre une
agréable saveur et une persistance
de cerise en fin de bouche.

ACCOMPAGNEMENT

Idéal en apéritif, parfait avec les
entrées de poisson, les flans de
légumes, les fromages frais et les
plats de pâtes de saveur moyenne.
Accompagne parfaitement la
mortadella.