



UMBERTO CESARI

LAURENTO

ROMAGNA DOC SANGIOVESE RISERVA

RAISIN

100% Sangiovese

SOL

Argileux à demi-léger.

AGE MOYEN DES VIGNOBLES

15 ans

RENDEMENT PAR L'HECTAR

7 t.

VINIFICATION

Dans des vinificateurs verticaux en acier, à température contrôlée, avec une longue macération

VIEILLISSEMENT

24 mois, en fûts de 30 hl. en chêne de Slavonie.

DEGRÉ D'ALCOOL

14% du vol.

CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT

8-10 ans.



FORMATS DISPONIBLES

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

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16 °C

COULEUR

Rouge grenat.

BOUQUET

Notes de violette, de mûre, de prune, de griotte conservée dans de l'alcool, de feuille de tomate délicate et de tabac.

GOÛT

Sec, ample et net, chaud, élégamment tannique, harmonieux et fin.

ACCOMPAGNEMENT

Principales entrées à base de pâtes, lasagnes, gnocchi à la sauce sanglier, tagliatelles à la sauce viande, viandes et fromages affinés.