



UMBERTO CESARI

01

M O M A R O S S O

SANGIOVESE CABERNET SAUVIGNON RUBICONE IGT



RAISIN

Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Merlot

SOL

Argileux à demi-léger.

AGE MOYEN DES VIGNOBLES

15 ans.

RENDEMENT PAR L'HECTARE

8 t.

VINIFICATION

Dans des vinificateurs verticaux en
acier, à température contrôlé pendant
12-14 jours.

VIEILLISSEMENT

6 mois en fûts de chêne rouvre de
Slavonia de 30 hl; 3 mois en bouteille.

DEGRÉ D'ALCOOL

13% vol.

CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT

Son évolution est appréciable au cours
des 2-5 années suivant la récolte.

FORMATES DISPONIBLES

0,375; 0,750 l; 1.5 l; 3l.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14 °C

COULEUR

Rouge clair avec des reflets violacés.

BOUQUET

Intense, persistant, avec un belle présence de
fruits rouges.

GOÛT

Agréablement velouté, moelleux, équilibré,
fin et élégant.

ACCOMPAGNEMENT

Vin pour tout repas, pour accompagner des
entrées typiquement émiliennes, comme
les tagliatelles à la sauce bolognaise, mais
également de la charcuterie ou des viandes
rouge et blanches.