



UMBERTO CESARI

RESULTUM

SANGIOVESE RUBICONE IGT

RAISIN

100% Sangiovese

SOL

Argileux et calcaire.

AGE MOYEN DES VIGNOBLES

20 ans

RENDEMENT PAR L'HECTAR

6,5 t.

VINIFICATION

Après une sélection rigoureuse des raisins est vinifié dans des cuves en ciment et des amphores en terre cuite à température contrôlée.

VIEILLISSEMENT

Dans des cuves en ciment et des amphores en terre cuite Un long vieillissement en bouteille suit.

DEGRÉ D'ALCOOL

14% du vol.

CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT

Un vin d'une grande longévité.

FORMATS DISPONIBLES

0,750 l

TEMPÉRATURE DE SERVICE

18 — 20 °C

COULEUR

Rouge rubis intense, ourlets violacés.

BOUQUET

Bouquet de violette, rose, iris, pivoine avec notes de prune et mûre. Une note végétale de tabac, foin et champignons. Délicates notes de thym et de vanille.

GOÛT

Tanin puissant et de consistance soyeuse. Ce sont les fleurs qui émergent et soutiennent l'acidité. Vin de grand caractère qui reflète le territoire.

ACCOMPAGNEMENT

Entrées à base de gibier, et plats à base de viande liés à la tradition italienne. Fromages à différents stades de maturation, du fromage de brebis jeune au fromage de fosse.

