



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.

