



UMBERTO CESARI

SANGIOVESE RISERVA

ROMAGNA DOC SANGIOVESE RISERVA

RAISIN

100% Sangiovese

SOL

Argileux à demi-léger.

AGE MOYEN DU VIGNOBLES

15 ans

RENDEMENT PAR L'HECTARE

8 t.

VINIFICATION

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

VIEILLISSEMENT

18 mois en fûts de 30 hl., en chêne de Slavonie, 6 mois en bouteille.

DEGRÉ D'ALCOOL

14% du vol.

CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT

7/10 ans.

FORMATS DISPONIBLES

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

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16 °C

COULEUR

Rouge intense avec des nuances grenat.

BOUQUET

Ample et intense avec une violette persistante et élégante, rappelle le bois et le café torréfié.

GOÛTU

Sec, plein, de beaux tanins élégants et raffinés.

ACCOMPAGNEMENT

Viandes rouges, verticales de parmesan et fromages affinés.

