



UMBERTO CESARI

# UMBERTO

## 100% Merlese

ROSSO RUBICONE IGT



### RAISIN

100% Merlese

### SOL

À demi-leger, argileuse et calcaire

### AGE MOYEN DES VIGNOBLES

6 ans.

### RENDEMENT PAR L'HECATARE

8 t.

### VINIFICATION

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. Suivi de 6 mois en bouteille.

### DEGRÉ D'ALCOOL

14,5% du vol.

### CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT

Un vin de grande longévité.

### FORMATES DISPONIBLES

0,750 l; 1,5 l.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

16 - 18 °C

### COULEUR

Rouge intense aux reflets violets intense tendant vers le violacé.

### BOUQUET

Ample, avec des sensations de cerises et de baies mêlées à des notes épicées

### GOÛT

Riche en corps, mais en même temps capable de faire preuve d'élégance, grâce à une combinaison d'acidité et de douceur. La texture tannique est ferme, mais toujours agréable.

### ACCOMPAGNEMENT

Idéal pour accompagner les entrées de charcuterie, les grillades et les premiers plats à base de viande.