



UMBERTO CESARI

# YEMULA

SANGIOVESE MERLOT RUBICONE IGT

## RAISIN

70% Sangiovese, 30% Merlot.

## SOL

Argileux à demi-léger.

## AGE MOYEN DU VIGNOBLES

15 ans.

## RENDEMENT PAR L'HECTARE

7,5 t.

## VINIFICATION

15-20 jours de fermentation à température contrôlée, puis fermentation malolactique dans cuves en bois.

## VIEILLISSEMENT

18 mois dans des toneaux neufs de 5,5 hl

## DEGRÉ D'ALCOOL

13.5% du vol.

## CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT

Un vin d'une grande longévité.



## FORMATS DISPONIBLES

0,750 l; 1.5 l; 3 l.

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

16 °C

## COULEUR

Rouge intense tendant vers le pourpre.

## BOUQUET

Intense, fin et ruité, avec des notes de mûre, de prune délicate et de prune en bouche.

## GOÛT

Plein avec des tons berbacés, agréablement tannique, élégant et raffiné avec des nuances de vanille et de noix.

## ACCOMPAGNEMENT

Entrées à base de pâtes fraîches faites maison, vandes cuites et des rôtis.