



**UMBERTO CESARI  
PRESENTA :**

**MOMA ROSE'**

**A VINITALY 2010  
l'azienda di Castel San Pietro  
propone l'ultimo nato della linea Moma.**

*Castel San Pietro, 9 marzo 2010* - Umberto Cesari, storica azienda vinicola dell'Emilia Romagna, presenta a **Vinitaly 2010** l'ultimo nato del progetto MOMA: **Moma Rosè**. Dopo aver dato vita con successo al **Moma Rosso** e al **Moma Bianco**, l'ultimo frutto della continua voglia di sperimentare che contraddistingue l'azienda è questo nuovo prodotto, **il Moma Rosè**: Umberto Cesari sceglie la più prestigiosa manifestazione italiana per presentarlo in anteprima.

Moma è la promessa di un brindisi ad arte, un progetto molto innovativo firmato dall'azienda Umberto Cesari, che prevede, dopo la prima etichetta dedicata a Giorgio Morandi, il celebre pittore bolognese, la riproduzione di una delle opere d'arte create da giovani artisti emergenti selezionati a seguito di uno specifico concorso.

La sfida di Umberto Cesari è stata quella di realizzare vini con una spiccata personalità, un gusto rotondo e un finale elegante nel rispetto della tipicità dei vitigni utilizzati. Sono così nati vini freschi, ideali per l'ora dell'aperitivo, pensati per un pubblico che ama vini giovani dal gusto internazionale. Il progetto è partito con il Moma Rosso nel 2005, nel 2007 si è aggiunto il Moma Bianco e oggi la squadra Moma si arricchisce di un nuovo componente: il Moma Rosè.

Il forte legame tra Umberto Cesari e la sua terra è rispecchiato dalla scelta dei vitigni: un blend di **70% di uve Sangiovese** e **30% di Merlot**, vinificate in bianco. I tempi di contatto ridotti tra mosto e bucce, e la conseguente cessione minima del colore, fanno sì che il vino si presenti di una tinta piacevolmente rosata. Un bouquet caratterizzato da grandi sentori di frutti rossi, combinati con spiccati profumi di rosa e un gusto armonico e sapido, fanno del **Moma Rosè** un vino delicato ma deciso al tempo stesso. Da consumarsi giovane, questo rosé è ottimo come aperitivo e si abbina perfettamente ad antipasti a base di pesce, sformati di verdure e primi piatti di media sapidità.



## SCHEDA TECNICA

Classificazione:	Rubicone IGT
Uve:	70% Sangiovese, 30% Merlot
Terreno:	argilloso
Resa per ettaro:	100 q.li
Età media dei vigneti:	10 anni
Vinificazione:	breve macerazione in pressa soffice e fermentazione a temperatura controllata.
Affinamento:	6 mesi in vasche d'acciaio
Gradazione Alcolica:	12,5 % vol.
Capacità di invecchiamento:	vino da consumare giovane



## LA LINEA MOMA



**Moma Bianco – Moma Rosè – Moma Rosso**

*Umberto Cesari è da oltre 40 anni sinonimo di vino di qualità. L'azienda fondata dall'omonimo viticoltore vanta una posizione di rilievo nella produzione enologica internazionale, grazie all'ideale posizione geografica dei poderi, alla bontà dei vigneti e soprattutto all'incessante passione e lavoro di un'intera famiglia. Dal 1967 tra le colline al confine tra Emilia e Romagna l'azienda è cresciuta fino a diventare leader, all'estero, della produzione di Sangiovese. Il rispetto dell'ambiente e della tradizione, unite alle più avanzate tecnologie sono il segreto del successo di Umberto Cesari e dei riconoscimenti e premi ricevuti nel corso degli anni.*

### Per ulteriori informazioni:

D'Antona&Partners

Strategie di comunicazione

Sabrina Viotti 02.85457048 – [s.viotti@dandp.it](mailto:s.viotti@dandp.it)

Jasmine Le Van Kim 02.85457035 – [j.levankim@dandp.it](mailto:j.levankim@dandp.it)