



**Umberto
Cesari**

CA' GRANDE *SANGIOVESE SUPERIORE DOC*

Scheda Tecnica

Classificazione: Sangiovese di Romagna
Doc Superiore

Uve: 85% Sangiovese,
15% Cabernet Sauvignon

Terreno: a medio impasto

Resa per Ettaro: 95 q.li

Età media dei vigneti: 15 anni

Vinificazione: in vinificatori verticali di
acciaio a temperatura controllata con
macerazione di 14 giorni

Affinamento: 6 mesi in vasche di acciaio

Gradazione Alcolica: 12.5% vol.

Capacità di invecchiamento: da amare
giovane, se ne può apprezzare l'evoluzione
negli anni successivi

Scheda organolettica

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Bouquet: piacevolmente vinoso con profumi
delicati che ricordano la viola

Gusto: asciutto, armonico con leggero
retrogusto piacevolmente amarognolo

Abbinamento: perfetto con primi piatti
asciutti e carni bianche

Temperatura di servizio: ambiente

Formati disponibili: 0,375 lt.; 0,750 lt.

