



**Umberto  
Cesari**

## LIANO

Liano prende il nome dall'omonimo piccolo borgo che domina la collina di Castel San Pietro, con cui confinano le vigne dove questo Sangiovese viene coltivato. Citato da John Grisham nel libro "The Broker" come uno dei migliori vini del territorio.

### Scheda tecnica

**Classificazione:** Sangiovese Cabernet Sauvignon Rubicone IGT

**Uve:** 70% Sangiovese Grosso,  
30% Cabernet Sauvignon

**Terreno:** a medio impasto, argilloso e calcareo

**Resa per ettaro:** 75 q.li

**Età media dei vigneti:** 15 anni

**Vinificazione:** in particolari vinificatori a temperatura controllata che permettono una macerazione costante delle vinacce per circa 25/30 giorni

**Affinamento:** invecchiato per 6 mesi in botti da 50/60 hl. e almeno 1 anno in botti di legno Allier da 5hl. infine affinamento per 6 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 13,5 % vol.

**Capacità di invecchiamento:** 7/8 anni

### Scheda organolettica

**Colore:** rosso rubino limpido con riflessi granati

**Bouquet:** ampio, intenso e persistente, note vanigliate, frutta matura e spezie

**Gusto:** vino morbido ed elegante che sprigiona la sua potenza e personalità abbinato ad un'ottima persistenza

**Abbinamento:** carne rossa alla griglia, selvaggina, arrosto

**Temperatura di servizio:** ambiente

**Formati disponibili:** 0,375 lt.; 0,750 lt.; 1,5 lt.

