



**Umberto
Cesari**

POLVERE DI STELLE

Scheda Tecnica

Classificazione: Sangiovese Cabernet
Sauvignon Rubicone Igt

Uve: 70% Sangiovese di Romagna;
30% Cabernet Sauvignon

Terreno: A medio impasto

Resa per Ettaro: 75 q.li

Età media dei vigneti: 15 anni

Vinificazione: La vendemmia è caratterizzata da un'attenta cernita delle uve che vengono raccolte in più riprese, a seconda del grado di maturazione. Viene effettuato un parziale appassimento sulla pianta. La vinificazione in vinificatori particolari, a cappello sommerso, a temperatura controllata con macerazione di 21 giorni..

Affinamento: In cantine di proprietà in barriques da 225/500 lt.

Gradazione Alcolica: 13.5% vol.

Capacità di invecchiamento: 5-6 anni

Scheda organolettica

Colore: Colore rosso rubino con tendenza al granato con riflessi leggermente aranciati.

Bouquet: Profumo intenso, ampio, molto persistente. Il bouquet è completo e penetrante ed evidenzia sfumature vellutate.

Gusto: Morbido con sentori di frutto di bosco maturo e lieve sentore di vaniglia

Abbinamento: Perfetto con carni rosse e cacciagione.

Temperatura di servizio: ambiente

Formati disponibili: 0.750 lt.; 3 lt.

