



Umberto
Cesari

SANGIOVESE

DOC RISERVA

Scheda Tecnica

Classificazione: Sangiovese di Romagna

Doc Riserva

Uve: 100% Sangiovese

Terreno: argilloso a medio impasto

Resa per Ettaro: 80 q.li

Età media dei vigneti: 15 anni

Vinificazione: in vinificatori verticali di acciaio a temperatura controllata con macerazione 14/20 giorni

Affinamento: 24 mesi in botti da 30hl. in rovere italiano e di Slavonia

Gradazione Alcolica: 13% vol.

Capacità di invecchiamento: 5/7 anni

Scheda organolettica

Colore: rosso rubino, intenso con sfumature granata

Bouquet: profumo vinoso, intenso con sentori di viola

Gusto: secco, ampio e leggermente tannico

Abbinamento: carni rosse, specialmente arrostiti oppure formaggi stagionati come il Parmigiano Reggiano

Temperatura di servizio: ambiente

Formati disponibili: 0.750 lt.; 1.5 lt.; 3 lt.

