



**Umberto
Cesari**

SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC

Scheda Tecnica

Classificazione: Sangiovese di Romagna
Doc

Uve: 85% Sangiovese;
15% Cabernet Sauvignon

Terreno: argilloso, in parte sassoso

Resa per Ettaro: 100 q.li

Età media dei vigneti: 10 anni

Vinificazione: in vinificatori verticali di
acciaio a temperatura controllata, e
successiva macerazione di 10 giorni

Affinamento: 3 mesi in vasche di acciaio

Gradazione Alcolica: 12.5% vol.

Capacità di invecchiamento: al fine di
apprezzare al meglio le sue caratteristiche si
consiglia il consumo giovane

Scheda organolettica

Colore: rosso rubino con orli violacei

Bouquet: profumo delicato con sentori di
viola e frutti rossi

Gusto: asciutto, leggermente tannico

Abbinamento: primi piatti tipici emiliani,
antipasti e salumi

Temperatura di servizio: ambiente

Formati disponibili: 0.750 lt.

