



Umberto
Cesari

TAULETO

Scheda Tecnica

Classificazione: Sangiovese Rubicone Igt

Uve: 90% Sangiovese Grosso,
10% Bursona Longanesi

Terreno: Argilloso

Resa per Ettaro: 65 q.li; 5500 ceppi per ettaro

Età media dei vigneti: 20 anni

Vinificazione: in tini di rovere di slavia, con
lunga macerazione a temperatura controllata

Affinamento: 24 mesi in barriques e tonneaux
da 225 e 500 lt. in legno di Allier, tronçais e
rovere americano, infine 6 mesi in bottiglia

Gradazione Alcolica: 14% vol.

Capacità di invecchiamento: vino di grande
struttura e di grande longevità, prodotto solo
nelle annate migliori.

Scheda organolettica

Colore: rosso vinaccia carico

Bouquet: frutta rossa, ciliegie, e frutti di bosco
maturi

Gusto: la struttura è ampia e piena, il
retrogusto speziato e persistente

Abbinamento: carni rosse e brasati

Temperatura di servizio: ambiente

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

