



UMBERTO CESARI

LAURENTO

ROMAGNA DOC SANGIOVESE RISERVA

UVE

100% Sangiovese

TERRENO

Argilloso, a medio impasto.

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15 anni

RESA PER ETTARO

70 q.li

VINIFICAZIONE

In vinificatori verticali di acciaio a temperatura controllata con lunga macerazione.

AFFINAMENTO

24 mesi in botti da 30 hl. di rovere di Slavonia.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

15 anni.

FORMATI DISPONIBILI

0.375 l; 0,750 l; 1,5 l; 3 l; 9 l.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 °C

COLORE

Rosso granato.

BOUQUET

Sentori di viola, mora, prugna, amarena sotto spirito, foglia di pomodoro delicata e tabacco

GUSTO

Secco, ampio e deciso, caldo, elegantemente tannico, armonico e fine

ABBINAMENTO

Primi piatti importanti, lasagne, gnocchi al sugo di cinghiale, tagliatelle al ragù, carni e formaggi stagionati

