



UMBERTO CESARI

01

# MOMA ROSSO

SANGIOVESE CABERNET SAUVIGNON RUBICONE IGT



## UVE

Sangiovese, Cabernet Sauvignon,  
Merlot

## TERRENO

Argilloso a medio impasto.

## ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15 anni

## RESA PER ETTARO

80 q.li

## VINIFICAZIONE

In vinificatori verticali di acciaio a  
temperatura controllata per 12/14 giorni.

## AFFINAMENTO

6 mesi in botti da 30 hl di rovere di  
Slavonia, 3 mesi in bottiglia.

## GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

## CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Si può apprezzare la sua evoluzione  
nei 2/5 anni successivi alla vendemmia

## FORMATI DISPONIBILI

0,375; 0,750 l; 1.5 l; 3l.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 °C

## COLORE

Rosso chiaro con riflessi violacei.

## BOUQUET

Intenso persistente, con una bella  
presenza di frutti rossi.

## GUSTO

Piacevolmente vellutato, morbido, equilibrato,  
fine ed elegante.

## ABBINAMENTO

Vino da tutto pasto, in abbinamento a  
primi piatti tipici emiliani come  
tagliatelle al ragù, ma anche salumi e  
carni rosse e bianche.