



UMBERTO CESARI

LIANO

CHARDONNAY SAUVIGNON BLANC RUBICONE IGT

RAISIN

70% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc

SOL

Argileux avec sous-sol graveleux.

AGE MOYEN DES VIGNOBLES

12-15 ans.

RENDEMENT PAR L'HECATARE

8 t.

VINIFICATION

Pressage doux et fermentation à température contrôlée dans tonneaux de chêne de l'Allier.

VIEILLISSEMENT

3 mois dans des tonneaux de 5,5 hl de chêne Allier à chauffe moyenne avec Bâtonnage e au moins 3 mois en bouteille.

DEGRÉ D'ALCOOL

14 % du vol.

FORMATS DISPONIBLES

0,375 l; 0,750 l; 1,5 l

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10— 12 °C

COULEUR

Jaune paillé pâle.

BOUQUET

Ample, avec des notes fruitées et florales d'abricot, pêche, jasmin, rose et menthe sauvage sur la finale.

GOÛT

Intense, enrobé, élégant, un grand charme, long en bouche.

ACCOMPAGNEMENT

Idéal avec plats importants à base de poisson et riches en variété: crustacés, poisson bleu, mollusques. Parfait également avec les viandes blanches.

