



UMBERTO CESARI

LIANO

SANGIOVESE CABERNET SAUVIGNON RUBICONE IGT

RAISIN

70% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon

SOL

Demi-léger, argileux et calcaire.

AGE MOYEN DES VIGNOBLES

15 ans

RENDEMENT PAR L'HECTARE

7,5 t

VINIFICATION

Dans des vinificateurs spéciaux à température contrôlée qui permettant une macération longue et constante du marc.

VIEILLISSEMENT

18 mois dans des fûts en bois de Allier de 5.5 hl, enfin un vieillissement de 6 mois en bouteille.

DEGRÉ D'ALCOOL

14% du vol.

CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT

15 ans.



FORMATS DISPONIBLES

0.375 l; 0,750 l; 1,5 l; 3 l; 9 l; 18 l.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16 °C

COULEUR

Rouge avec des reflets grenat.

BOUQUET

Ample, avec des senteurs des fruits rouge, mûrs et de confiture de griotte.

GOÛT

Moelleux et élégant, de longue intensité. Tanins agréables, harmonieux et équilibrés. Un vin de gran caractère.

ACCOMPAGNEMENT

Hors-d'œuvre à base de charcuterie, tagliata de bœuf, filet grillé et planche de fromages en gradation de goût.