



UMBERTO CESARI

TAULETO

SANGIOVESE RUBICONE IGT

RAISIN

90% Sangiovese Grosso, 10% Uva Longanesi

SOL

Argileux.

AGE MOYEN DES VIGNOBELS

20 ans

RENDEMENT PAR L'HECTARE

6,5 t.

VINIFICATION

In vinificateurs individuels, à température contrôlée, permettant une macération longue et constante du marc.

VIEILLISSEMENT

24 mois en barriques de 225 l. en bois de l'Allier, puis, 6 mois en bouteille

DEGRÉ D'ALCOOL

14 % du vol.

CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT

Vin de grande structure et de longévité, uniquement produit lors des meilleures années.

FORMATS DISPONIBLES

0,750 l; 1.5 l; 3 l; 9 l; 18 l.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

18 — 20 °C

COULEUR

Rouge intense tendant vers le violacé.

BOUQUET

Fruits rouge, cerises mûres, mûre délicate, framboise, une touche de rose, notes balsamiques et épicées.

GOÛT

Puissant, pâteux, riche en pulpe et tanins avec grand équilibre.

ACCOMPAGNEMENT

Viandes rouge sophistiquées qui exigent une longue cuisson.

