UMBERTO CESARI

MALISE

SANGIOVESE RUBICONE IGT

UVE
100% Sangiovese
Organico

TERRENO
Argilloso a medio impasto

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI
15 anni

RESA PER ETTARO
80 q.li

VINIFICAZIONE
In vasche sferiche di cemento e anfore in cocciopesto con controllo della temperatura e macerazione di circa 15 giorni.

AFFINAMENTO
In vasche sferiche di cemento e anfore in cocciopesto per 18 mesi; seguono 6 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

FORMATI DISPONIBILI
0,750 l;

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Ambiente

COLORE
Rosso rubino con riflessi violacei.

BOUQUET
Profumo ampio ed intenso con note fruttate e piacevoli sentori di confettura di frutti rossi.

GUSTO
Secco ed armonioso, buona la struttura, elegante il tannino che si percepisce sul finale che allunga la persistenza gustativa.

ABBINAMENTO
Carni alla griglia, arrosti e primi piatti particolarmente saporiti.

Umberto Cesari • Via Stanzano, 2160 • Castel San Pietro Terme 40024 Bologna, Italy • Tel. +39 051 6947811 • info@umbertocesari.com • umbertocesari.com