

DRINKS.

Umberto Cesari Liano Chardonnay Sauvignon blanc Rubicone IGT 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500432
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Émilie-Romagne
Embouteilleur	Umberto Cesari, Via Stanzano 1120, Castel San Pietro Terme, 40024 BO, Italie
Marque	Umberto Cesari
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	6 mois
Dégustation	Odeurs de fleurs blanches, de vanille, de poires, de groseilles à maquereau et de menthe. Le goût est corsé et frais avec des notes de lavande, d'herbes, de beurre, de miel, de chêne, d'agrumes ainsi que de fruits tropicaux.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	de 70% Chardonnay et 30% Sauvignon Blanc
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2019
En accord avec	poissons & fruits de mer, volaille, pizzas & pâtes

Description

En 1964, Umberto Cesari a acheté son premier domaine à Castel San Pietro Terme près de Bologne et a réalisé la première récolte dès l'année suivante. Entre-temps, le nombre de domaines est passé à huit, pour une superficie totale de 355 hectares. L'une des spécialités d'Umberto Cesari est la culture de cépages indigènes tels que le Sangiovese, le Trebbiano, l'Albana et le Pignoletto. Des cépages internationaux tels que le Cabernet Sauvignon, le Chardonnay et le Merlot complètent le portefeuille. Le Liano Bianco - un mélange de Chardonnay et de Sauvignon Blanc - provient du domaine de Laurento, qui a été acquis par Umberto Cesari en 1985. Les vignes sont enracinées dans des sols limoneux avec une base graveleuse et sont âgées en moyenne de 12 à 15 ans. Après les vendanges, les raisins sont délicatement pressés et fermentés dans des tonneaux en chêne de l'Allier. Le vin blanc est ensuite affiné par bâtonnage pendant trois mois avant d'être stocké en bouteille pendant trois autres mois. Idéalement, le Liano Bianco devrait être associé à une pintade rôtie, un turbot au four, des crustacés ou des tortelloni au fromage.