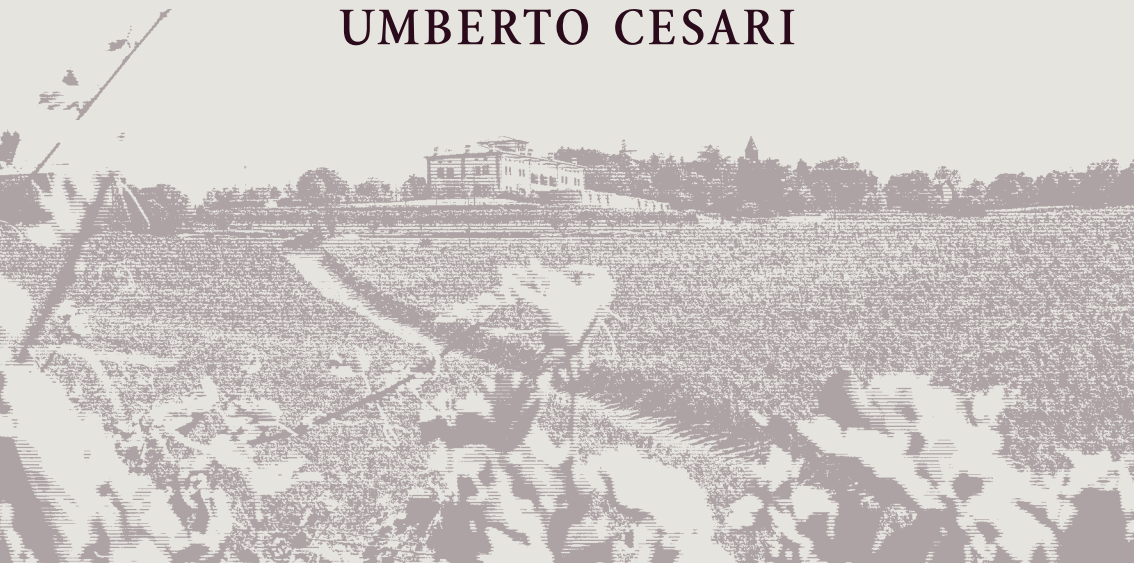




UMBERTO CESARI







“Da sempre l'amore per la terra è il nostro ingrediente più prezioso. Alla ricerca della piena espressività del territorio, dosiamo con cura esperienza e tecnologia. Il rispetto dell'ambiente, delle persone e del futuro sono alla base del nostro fare quotidiano”

Umberto Cesari

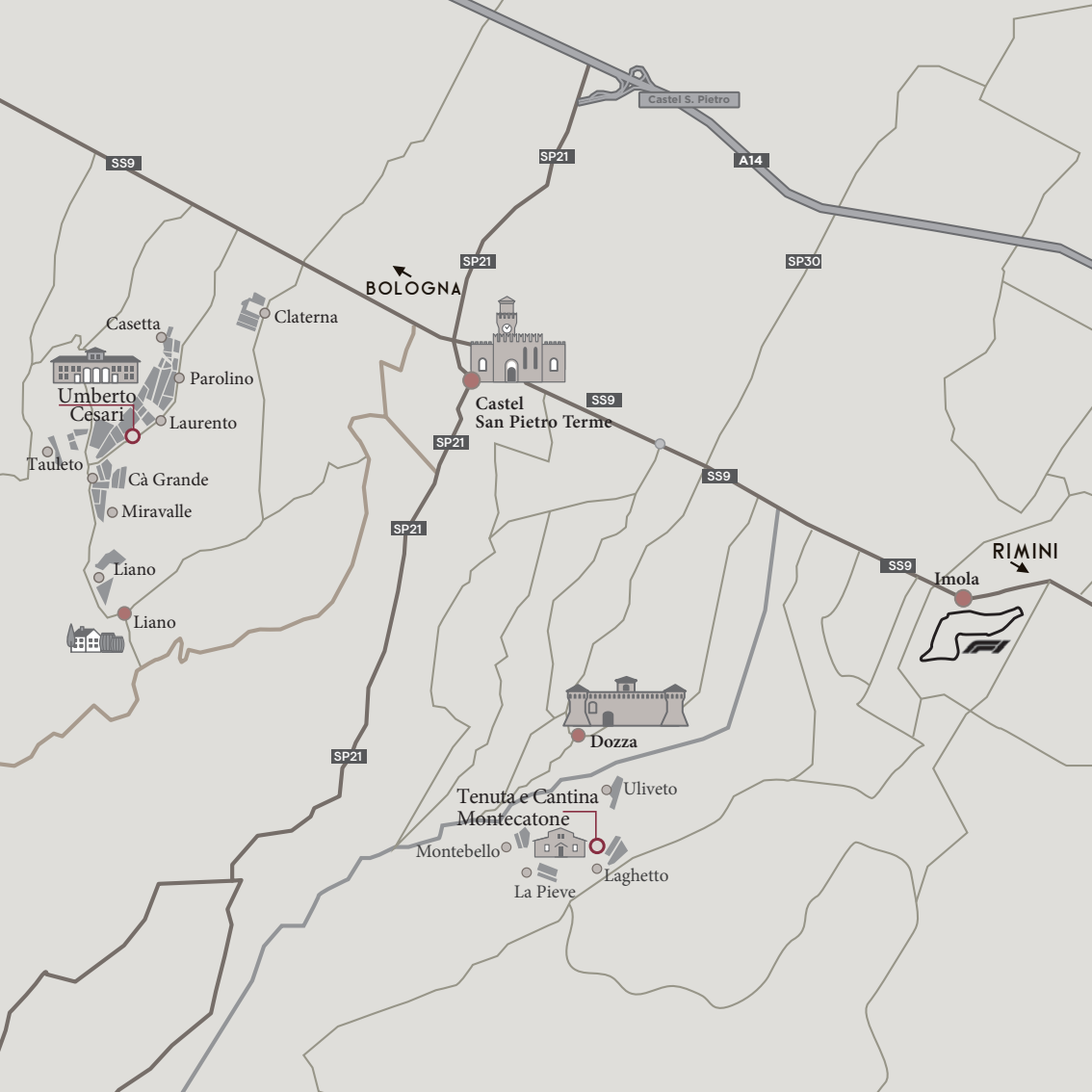


UMBERTO CESARI

1

“Our love for the land has always been
our most treasured ingredient.
We try to give full expression to our territory by
carefully balancing experience and technology.
Our respect for the environment,
people and future are our daily activities.”

Umberto Cesari



SS9

SP21

A14

SP30

BOLOGNA

SP21

SS9

SP21

SS9

SS9

SP21

SP21

RIMINI

Imola

Castel
San Pietro Terme

Tenute e Cantina
Montecatone

Dozza

Montebello

La Pieve

Uliveto

Laghetto

Liano

Casetta

Claterna

Parolino

Laurento

Cà Grande

Liano

Miravalle

Umberto
Cesari

Tauleto

Castel S. Pietro



TERRA

Tutto nasce qui, dai nostri **12 Poderi**: 8 a Castel San Pietro Terme e 4 a Montecatone di Imola tutti protetti da una corona di rocce argillose: i **Calanchi Azzurri**. Gli stessi calanche che, insieme alla marcata caratterizzazione delle delle stagioni, favoriscono un clima mite e rendono il suolo ottimale per la viticoltura selettiva.

LAND Everything is born here in our **12 Estates**: 8 in Castel San Pietro Terme and 4 in Montecatone, Imola, all protected by a crown-like formation of blue caly-based rocks known as **The Calanchi Azzurri**. Together with the sharp difference between seasons, these rocks promote a mild climate and make the soil optimal for selective vine-growing.



ANIMA

Il nostro **processo produttivo** porta in sé il valore dell'**esperienza**, unito alle **tecniche di produzione più evolute**, esprimendo ogni giorno la passione e il rispetto per un **metodo rigoroso** sempre più orientato alla sostenibilità che è la base della qualità dei nostri prodotti. La nostra scelta di investire nelle **tecnologie più avanguardistiche** disponibili sul mercato racconta la visione di un'azienda con lo sguardo sempre rivolto al futuro, per innovare costantemente la solida tradizione vinicola di famiglia, con l'attenzione e la cura di **una ricerca che non si ferma mai**.

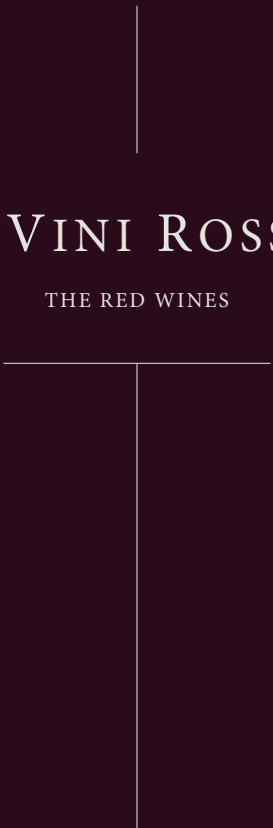
SOUL Our **production process** includes the value of experience, combined with **state-of-the-art production techniques**, showing every day our passion and respect for a rigorous method, increasingly focused toward sustainability, that is the basis of the great quality of our products. Our decision to invest in the **most advanced technology** on the market evidences the vision of a company that looks to the future, in order to constantly innovate the family's sound wine-making tradition with careful, **continuous research**.



VINO

All'interno di ogni nostra bottiglia si trova il meglio del nostro sapere e saper fare, i profumi delle uve che caratterizzano il nostro territorio, la tenacia e i colori delle viti che accarezzano e disegnano le nostre colline. **Il nostro stile è una continua ricerca**, tesa ad unire in ogni bicchiere le tradizioni della nostra storia vinicola, alle sempre nuove conoscenze acquisite e perfezionate negli anni.

WINE Each of our bottles contains the best of our knowledge and know how, the flavour of the grapes that distinguish our land, and the constancy and colours of the vines that caress and draw our hills. **Our style is continuous research**, aimed at uniting in every glass the traditions of our wine production history with the ever-new knowledge acquired and perfected over the years.



I VINI ROSSI

THE RED WINES

CA' GRANDE

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE Romagna DOC
Sangiovese Superiore.

UVE 100% Sangiovese

TERRENO Argilloso, a medio impasto.

RESA PER ETTARO 95 q.li

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI 15 anni

VINIFICAZIONE In vinificatori verticali di acciaio a temperatura controllata con media macerazione.

AFFINAMENTO 6 mesi in vasche di acciaio.

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5% vol.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO Si può apprezzare la sua evoluzione nei 2 anni successivi alla vendemmia.

NOTE DEGUSTATIVE Armonico secco e deciso, piacevolmente fruttato con sentori di rosa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14°C

ABBINAMENTO Antipasti di carne, primi piatti e secondi.

FORMATO DISPONIBILE

AVAILABLE SIZE
0,375 l. | 0,750 l. | 1,5 l.

*Disponibile anche con chiusura Stelvin® Lux+
Also available with the Stelvin® Lux+ closure*



SPECIFICATIONS

DESIGNATION Romagna DOC Sangiovese Superiore.

GRAPES 100% Sangiovese

SOIL TYPE Clayey, medium consistency.

YIELD PER HECTARE 9,5 tons

AVERAGE AGE OF THE VINES 15 years.

VINIFICATION In temperature controlled, vertical steel vinification tanks with medium maceration.

AGEING 6 months in steel tanks.

ALCOHOL CONTENT 12,5% vol.

AGEING POTENTIAL Its evolution can be appreciated in the 2 years following the grape harvest.

TASTING NOTES Harmonious dry, decisive character, lovely notes of fruits with hints of rose petals.

SERVING TEMPERATURE 14°C

MATCHING TO Meat entries, first and main courses.

MOMA ROSSO

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE Sangiovese Cabernet Sauvignon Rubicone IGT

UVE Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot.

TERRENO Argilloso, a medio impasto.

RESA PER ETTARO 80 q.li

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI 15 anni

VINIFICAZIONE In vinificatori verticali di acciaio a temperatura controllata per 12/14 giorni.

AFFINAMENTO 6 mesi in botti da 30hl di rovere di Slavonia. 3 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO Si può apprezzare la sua evoluzione nei 2/5 anni successivi alla vendemmia.

NOTE DEGUSTATIVE Intenso, persistente, piacevolmente vellutato e morbido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14°C

ABBINAMENTO Vino da tutto pasto, in abbinamento a primi piatti tipici emiliani, salumi, carni rosse e bianche.

SPECIFICATIONS

DESIGNATION Sangiovese Cabernet Sauvignon Rubicone IGT

GRAPES Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot.

SOIL TYPE Clayey, medium consistency.

YIELD PER HECTARE 8 tons

AVERAGE AGE OF THE VINES 15 years

VINIFICATION 12/14 days in temperature controlled, vertical steel vinification tanks.

AGEING 6 months in 30 hl Slavonian oak barrels. 3 months in the bottle.

ALCOHOL CONTENT 13% vol.

AGEING POTENTIAL Its evolution can be appreciated in the 2/5 years following the grape harvest.

TASTING NOTES Intense, persistent, pleasantly velvety and smooth.

SERVING TEMPERATURE 14°C

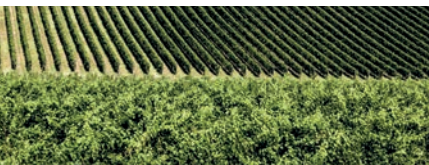
MATCHING TO Table wine together with typical Emilian first courses, charcuterie, red and white meat.

FORMATO DISPONIBILE

AVAILABLE SIZE

0,375 l. | 0,750 l. | 1,5 l. | 3 l.

*Disponibile anche con chiusura Stelvin® Lux+
Also available with the Stelvin® Lux+ closure*



MALISE ROSSO

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE Sangiovese Rubicone IGT

UVE 100% Sangiovese Organico.

TERRENO Argilloso a medio impasto.

RESA PER ETTARO 80 q.li

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI 15 anni

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 almeno 6 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol.

NOTE DEGUSTATIVE

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO Ambiente

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

FORMATO DISPONIBILE

AVAILABLE SIZE
0,750 l.



SPECIFICATIONS

DESIGNATION Sangiovese Rubicone IGT

GRAPES 100% Organic Sangiovese.

SOIL TYPE Clayey, medium consistency.

YIELD PER HECTARE 8 tons

AVERAGE AGE OF THE VINES 15 years.

VINIFICATION In spherical concrete tanks and in cocciopesto amphorae at controlled temperature with maceration for approximately 15 days.

AGEING In spherical concrete tanks and in cocciopesto amphorae for 18 months; followed by at least 6 months in the bottle.

ALCOHOL CONTENT 13% vol.

TASTING NOTES Dry and harmonious, good structure, elegant tannin perceived on the finish that lengthens the taste persistence.

SERVING TEMPERATURE Ambient.

MATCHING TO Grilled meats, roasts and particularly flavorful first courses.



SANGIOVESE RISERVA

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE Romagna DOC
Sangiovese Riserva

UVE 100% Sangiovese

TERRENO Argilloso, a medio impasto.

RESA PER ETTARO 80 q.li

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI 15 anni

VINIFICAZIONE In vinificatori verticali di acciaio a temperatura controllata con una lunga macerazione.

AFFINAMENTO 18 mesi in botti da 30hl di rovere di Slavonia e 6 mesi in vasche di acciaio.

GRADAZIONE ALCOLICA 14% vol.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO 7/10 anni

NOTE DEGUSTATIVE Secco, pieno, con un bel tannino elegante e raffinato. Al naso ampio e intenso, con una viola persistente ed elegante, ricorda il legno e il caffè tostato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°C.

ABBINAMENTO Piatti a base di carni rosse, verticali di Parmigiano Reggiano e formaggi stagionati.

SPECIFICATIONS

DESIGNATION Romagna DOC
Sangiovese Riserva

GRAPES 100% Sangiovese

SOIL TYPE Clayey, medium consistency.

YIELD PER HECTARE 8 tons

AVERAGE AGE OF THE VINES 15 years.

VINIFICATION In temperature controlled, vertical steel vinification tanks, with a long maceration.

AGEING 18 months in 30 hl Slavonian oak barrels and 6 months in steel tanks.

ALCOHOL CONTENT 14% vol.

AGEING POTENTIAL 7/10 years

TASTING NOTES Dry, full, with nice refined and elegant tannins. Broad and intense on the nose, with persistent elegant notes of sweet violet, evoking wood and roasted coffee beans.

SERVING TEMPERATURE 16°C.

MATCHING TO Red meat dishes, selections of different ages of Parmigiano Reggiano cheese and mature cheeses.

FORMATO DISPONIBILE

AVAILABLE SIZE

0,750 l. | 1,5 l. | 3 l.



LAURENTO

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE Romagna DOC
Sangiovese Riserva

UVE 100% Sangiovese

TERRENO Argilloso, a medio impasto.

RESA PER ETTARO 70 q.li

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI 15 anni

VINIFICAZIONE In vinificatori verticali di acciaio a temperatura controllata con lunga macerazione.

AFFINAMENTO 24 mesi in botti da 30 hl. di rovere di Slavonia.

GRADAZIONE ALCOLICA 14% vol.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO 8/10 anni.

NOTE DEGUSTATIVE Secco, ampio e deciso. I sentori di viola, mora e prugna caratterizzano un elegante finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°C

ABBINAMENTO Primi piatti importanti della tradizione italiana come lasagne, gnocchi o tagliatelle al ragù, carni e formaggi stagionati.

FORMATO DISPONIBILE

AVAILABLE SIZE

0,375 l. | 0,750 l. | 1,5 l. | 3 l. | 9 l.



SPECIFICATIONS

DESIGNATION Romagna DOC Sangiovese Riserva

GRAPES 100% Sangiovese

SOIL TYPE Clayey, medium consistency.

YIELD PER HECTARE 7 tons

AVERAGE AGE OF THE VINES 15 years.

VINIFICATION In temperature controlled, vertical steel vinification tanks with long maceration.

AGEING 24 months in 30 hl Slavonian oak barrels.

ALCOHOL CONTENT 14% vol.

AGEING POTENTIAL 8-10 years.

TASTING NOTES Dry, broad and decisive character. Hints of sweet violet, blackberry and plum typify an elegant finish.

SERVING TEMPERATURE 16°C

MATCHING TO Great traditional Italian first courses such as lasagna, gnocchi or tagliatelle with meat sauce, meat and mature cheeses.



YEMULA

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE Sangiovese Merlot
Rubicone IGT

UVE 70% Sangiovese, 30% Merlot.

TERRENO Argilloso, a medio impasto.

RESA PER ETTARO 75 q.li
età media dei vigneti 15 anni

VINIFICAZIONE 15/20 giorni di fermentazione
a temperatura controllata con successiva
fermentazione malolattica in botti di legno.

AFFINAMENTO 18 mesi in tonneaux nuovi da
5.5 hl di legno di Allier.

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% vol.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO 10 anni.

NOTE DEGUSTATIVE Pieno, con toni erbacei
e piacevolmente tannico. Delicate note di
mora e prugna sul finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°C

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta fresca
fatta in casa, secondi piatti di carne, stracotti
e arrosti.

SPECIFICATIONS

DESIGNATION Sangiovese Merlot
Rubicone IGT

GRAPES 70% Sangiovese, 30% Merlot.

SOIL TYPE Clayey, medium consistency.

YIELD PER HECTARE 7,5 tons

AVERAGE AGE OF THE VINES 15 years.

VINIFICATION 15-20 days temperature
controlled fermentation with subsequent
malolactic fermentation in wooden barrels.

AGEING 18 months in 5.5 hl new Allier oak
tonneaux.

ALCOHOL CONTENT 13,5% vol.

AGEING POTENTIAL 10 years.

TASTING NOTES Full, with herbaceous notes
and pleasant tannins. Delicate notes of
blackberry and plum in the finish.

SERVING TEMPERATURE 16°C

MATCHING TO Handmade fresh pasta first
courses, meat main courses, stews and
roasts.



FORMATO DISPONIBILE
AVAILABLE SIZE
0,750 l. | 1,5 l. | 3 l. | 9 l.



LIANO

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE Sangiovese Cabernet Sauvignon Rubicone IGT.

UVE 70% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon.

TERRENO A medio impasto, argilloso e calcareo.

RESA PER ETTARO 75 q.li

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI 15 anni.

VINIFICAZIONE In particolari vinificatori a temperatura controllata che permettono una lunga macerazione costante delle vinacce.

AFFINAMENTO Invecchiato per 18 mesi in botti di legno di Allier da 5.5 hl, successivo affinamento per 6 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA 14% vol.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO 15 anni.

NOTE DEGUSTATIVE Ampio, con sentori di frutta rossa matura e confettura di amarena. Un vino morbido ed elegante, di lunga intensità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°C

ABBINAMENTO Antipasti a base salumi, tagliata di manzo, filetto ai ferri e tagliere di formaggi in gradazione.

FORMATO DISPONIBILE
AVAILABLE SIZE

0,375 l. | 0,750 l. | 1,5 l. | 3 l.
9 l. | 18 l.



SPECIFICATIONS

DESIGNATION Sangiovese Cabernet Sauvignon Rubicone IGT.

GRAPES 70% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon.

SOIL TYPE Medium consistency, clayey and calcareous.

YIELD PER HECTARE 7,5 tons

AVERAGE AGE OF THE VINES 15 years

VINIFICATION In special, temperature controlled vinification tanks which allow long, constant maceration of the pomace.

AGEING Aged for 18 months in 5.5hl Allier oak tonneaux. Finally, 6 month ageing in the bottle.

ALCOHOL CONTENT 14% vol.

AGEING POTENTIAL 15 years

TASTING NOTES Broad, with hints of ripe red fruit and black cherry jam. A smooth and elegant wine with lengthy intensity.

SERVING TEMPERATURE 16°C

MATCHING TO Charcuterie antipasti, beef tagliata, grilled fillet steak and assorted cheese platter.



TAULETO

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE Sangiovese Rubicone IGT
UVE 90% Sangiovese Grosso, 10% Uva Longanesi.

TERRENO Argilloso.

RESA PER ETTARO 65 q.li

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI 20 anni

VINIFICAZIONE In particolari vinificatori a temperatura controllata che permettono una lunga macerazione costante delle vinacce.

AFFINAMENTO 24 mesi in barriques nuove da 225 l. di legno di Allier, 6 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA 14% vol.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO Vino di grande struttura e di grande longevità, prodotto solo nelle annate migliori.

NOTE DEGUSTATIVE Possente, equilibrato e con un tocco di rosa, mora delicata e note balsamiche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18/20°C

ABBINAMENTO Carni rosse impegnative che richiedono una lunga cottura.

SPECIFICATIONS

DESIGNATION Sangiovese Rubicone IGT
GRAPES 90% Sangiovese Grosso, 10% Uva Longanesi.

SOIL TYPE Clayey.

YIELD PER HECTARE 6,5 tons

AVERAGE AGE OF THE VINES 20 years

VINIFICATION In special, temperature controlled vinification tanks which allow long, constant maceration of the pomace.

AGEING 24 months in new 225 Allier oak barriques, 6 months in the bottle.

ALCOHOL CONTENT 14% vol.

AGEING POTENTIAL A wine of great structure and longevity, produced only in the best years.

TASTING NOTES Powerful, well balanced and with a touch of rose petals, subtle blackberry and balsamic notes.

SERVING TEMPERATURE 18/20°C

MATCHING TO Rich red meats requiring a long cooking time.

FORMATO DISPONIBILE
AVAILABLE SIZE

0,750 l. | 1,5 l. | 3 l. | 9 l. | 18 l.



RESULTUM

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE Sangiovese Rubicone IGT

UVE 100% Sangiovese

TERRENO Argilloso e calcareo.

RESA PER ETTARO 65 q.li

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI 20 anni

VINIFICAZIONE Dopo un'accurata selezione degli acini è vinificato in vasche di cemento e anfore in cocchiopesto a temperatura controllata.

AFFINAMENTO In vasche di cemento e anfore di cocchiopesto. Segue ancora lungo affinamento in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA 14% vol.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO Vino dalla grande longevità.

NOTE DEGUSTATIVE Consistenza setosa, tannino poderoso. Intenso bouquet di violetta, rosa, iris e peonia con note di prugna e mora.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18/20°C

ABBINAMENTO Perfetto con primi piatti a base di carne legati alla tradizione italiana e formaggi di diverse stagionature.

FORMATO DISPONIBILE

AVAILABLE SIZE

0,750 l. | 1,5 l.



SPECIFICATIONS

DESIGNATION Sangiovese Rubicone IGT

GRAPES 100% Sangiovese

SOIL TYPE Clayey and calcareous.

YIELD PER HECTARE 6,5 tons

AVERAGE AGE OF THE VINES 20 years

VINIFICATION After a careful selection of the grapes it's vinified in concrete tanks and cocchiopesto amphorae at controlled temperature.

AGEING In concrete tanks and cocchiopesto amphorae. The wine is aged for a long time in the bottle.

ALCOHOL CONTENT 14% vol.

AGEING POTENTIAL A wine of great longevity.

TASTING NOTES Silky texture, powerful tannins. Intense bouquet of sweet violets, rose petals, iris and peony with notes of plum and blackberry.

SERVING TEMPERATURE 18/20°C

MATCHING TO Perfect with italian traditional meat first courses and cheeses of various ages.



UMBERTO

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE Rosso Rubicone IGT

UVE 100% Merlese

TERRENO A medio impasto, argilloso e calcareo.

RESA PER ETTARO 80 q.li

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI 8 anni

VINIFICAZIONE In vasche di cemento e anfore di cocciopesto a temperatura controllata.

AFFINAMENTO In vasche di cemento e anfore di cocciopesto a temperatura controllata. Seguono 6 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA 14,5% vol.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO Vino dalla grande longevità.

NOTE DEGUSTATIVE Ricco di corpo, ma in grado allo stesso tempo di mostrare eleganza, grazie a un buon connubio tra acidità e morbidezza. La trama tannica è decisa risultando tuttavia sempre gradevole.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16/18°C

ABBINAMENTO Ideale con antipasti di salumi, carni alla griglia e primi piatti con carne.



SPECIFICATIONS

DESIGNATION Rosso Rubicone IGT

GRAPES Merlese

SOIL TYPE Loamy-clayey texture with limestone.

YIELD PER HECTARE 8 tons

AVERAGE AGE OF THE VINES 8 years

VINIFICATION In concrete tanks and cocciopesto amphorae at controlled temperature.

AGEING In concrete tanks and cocciopesto amphorae. Then 6 months in bottle.

ALCOHOL CONTENT 14,5% vol.

AGEING POTENTIAL A wine of great longevity.

TASTING NOTES Full-bodied but at the same time able to show its elegance, thanks to a combination of acidity and softness. The tannic texture is decisive, but always pleasant.

SERVING TEMPERATURE 16/18°C

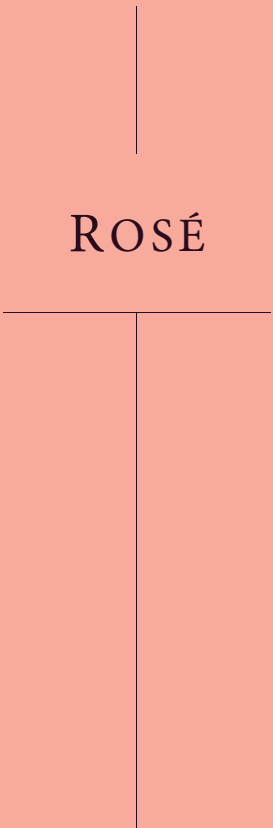
MATCHING TO Ideal with cold cuts appetizers, grilled meat and first courses with meat sauces.



FORMATO DISPONIBILE

AVAILABLE SIZE
0,750 l. | 1,5 l. | 3 l.





ROSÉ

COSTA DI ROSE

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE Sangiovese Rubicone IGT

UVE Sangiovese.

TERRENO Argilloso

RESA PER ETTARO 100 q.li

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI 10 anni

VINIFICAZIONE Pressatura diretta con pressa soffice, decantazione statica rigorosa e fermentazione a bassa temperatura.

AFFINAMENTO 6 mesi in vasche di acciaio.

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5% vol.

NOTE DEGUSTATIVE Il sapore è fresco ed offre una piacevole sapidità e persistenza di ciliegia sul finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8/10°C

ABBINAMENTO Ideale come aperitivo, perfetto l'abbinamento con antipasti a base di pesce, sfornati di verdure, formaggi freschi e primi piatti di media sapidità. Perfetto l'abbinamento con la mortadella.

SPECIFICATIONS

DESIGNATION Sangiovese Rubicone IGT

GRAPES Sangiovese.

SOIL TYPE Clayey

YIELD PER HECTARE 10 tons

AVERAGE AGE OF THE VINES 8 years.

VINIFICATION Direct pressing with soft press, rigorous static settling and fermentation at low temperature.

AGEING 6 months in steel tanks.

ALCOHOL CONTENT 12,5% vol.

TASTING NOTES Harmonious, unique and elegant with an intense hint of red fruit.

SERVING TEMPERATURE 8/10°C

MATCHING TO Ideal as an aperitif, perfect pairing with fish-based appetizers, vegetable flans, fresh cheeses and medium-flavored first courses.

Perfect pairing with mortadella.

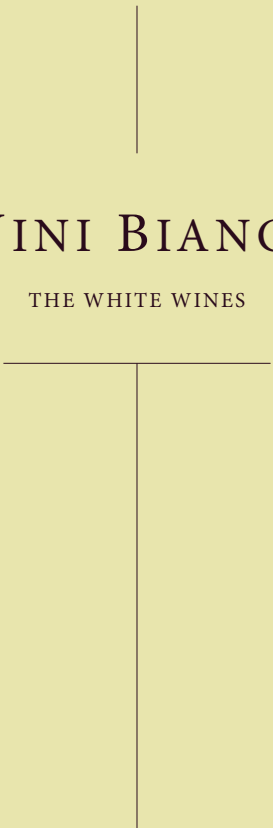


FORMATO DISPONIBILE

AVAILABLE SIZE

0,375 l. | 0,750 l. | 1,5 l. | 3 l. | 6 l. | 9 l.





I VINI BIANCHI

THE WHITE WINES

COLLE DEL RE

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE Romagna Albana DOCG

UVE 100% Albana di Romagna

TERRENO Argilloso

RESA PER ETTARO 80 q.li

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI 15 anni

VINIFICAZIONE Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata di 16°C.

AFFINAMENTO 3 mesi in vasche di acciaio.

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol.

NOTE DEGUSTATIVE Deciso, con una buona sapidità. Sentori di frutta gialla e albicocca a cui si aggiungono fiori di ginestra e pesco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8/10°C

ABBINAMENTO Ideale per i classici piatti emiliani e romagnoli come tortellini e cappelletti. Perfetto per piatti a base di pesce o servito fresco come aperitivo.

SPECIFICATIONS

DESIGNATION Romagna Albana DOCG

GRAPES 100% Albana di Romagna

SOIL TYPE Clayey

YIELD PER HECTARE 8 tons

AVERAGE AGE OF THE VINES 15 years

VINIFICATION Fermentation in temperature controlled, steel tanks at 16°C.

AGEING 3 months in steel tanks.

ALCOHOL CONTENT 13% vol.

TASTING NOTES Decisive character with good sapidity. Hints of yellow fruit and apricot together with notes of broom and peach flowers.

SERVING TEMPERATURE 8/10°C

MATCHING TO Ideal for classic regional dishes, such as tortellini and cappelletti. Perfect for fish dishes or served chilled as an aperitif.

FORMATO DISPONIBILE
AVAILABLE SIZE
0,750 l.



COLLE BELVEDERE

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE Pignoletto DOC frizzante

UVE 100% Pignoletto

TERRENO Argilloso, in parte sassoso.

RESA PER ETTARO 100 q.li

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI 15 anni

VINIFICAZIONE Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 16°C.

FRIZZANTATURA Rifermentazione in autoclave a temperatura controllata (15-16°C) mediante l'uso di particolari ceppi di lieviti selezionati.

AFFINAMENTO È previsto un breve affinamento sui lieviti.

GRADAZIONE ALCOLICA 12% vol.

NOTE DEGUSTATIVE Raffinata sinfonia di frutta e fiori con un tocco di basilico sul finale. Fresco, affascinante e selvaggio con un tocco di mandorla e agrumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8/10°C

ABBINAMENTO Indicato come vino da aperitivo e da tutto pasto.

FORMATO DISPONIBILE
AVAILABLE SIZE
0,375 l. | 0,750 l.



SPECIFICATIONS

DESIGNATION Pignoletto DOC frizzante

GRAPES 100% Pignoletto

SOIL TYPE Clayey, partially stony.

YIELD PER HECTARE 10 tons

AVERAGE AGE OF THE VINES 15 years

VINIFICATION Soft pressing and temperature controlled fermentation at 16°C.

SECONDARY FERMENTATION Refermentation in a temperature controlled high pressure fermenters (15-16°C) using specific strains of selected yeasts.

AGEING Brief ageing on yeasts is required.

ALCOHOL CONTENT 12% vol.

TASTING NOTES An exquisite symphony of fruit and flowers with a touch of basil in the finish. Fresh, captivating and wild, with a touch of almond and citrus.

SERVING TEMPERATURE 8/10°C

MATCHING TO Recommended as an aperitif wine and all-course wine.



MOMA SPUMANTE

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE Pignoletto DOC Spumante

UVE 100% Pignoletto

TERRENO Tendenzialmente argilloso, in parte sassoso.

RESA PER ETTARO 100 q.li

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI 15 anni

VINIFICAZIONE Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 16°C.

SPUMANTIZZAZIONE Mediante "metodo Charmat". La cuvée di Pignoletto rifermenta in autoclave a una temperatura controllata di 15°C per 30 giorni circa. Segue affinamento sui lieviti per 120 giorni circa.

GRADAZIONE ALCOLICA 12% vol.

NOTE DEGUSTATIVE Intenso bouquet di fiori bianchi con un'elegante nota di mela Golden. Sottile, delicato e fresco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6°C

ABBINAMENTO Perfetto per antipasti e primi piatti a base di pesce, formaggi freschi e cremosi. Ottimo come aperitivo.

SPECIFICATIONS

DESIGNATION Pignoletto doc Spumante

GRAPES 100% Pignoletto

SOIL TYPE Generally clayey, partially stony.
YIELD PER HECTARE 10 tons

AVERAGE AGE OF THE VINES 15 years

VINIFICATION Soft pressing and temperature controlled fermentation at 16°C.

SPARKLING PROCESS Charmat method: the Pignoletto cuvée referments in temperature controlled high pressure fermenters at 15°C for about 30 days, than it matures for about 120 days on the yeasts.

ALCOHOL CONTENT 12% vol.

TASTING NOTES Intense bouquet of white flowers with elegant notes of Golden Delicious apple. Subtle, delicate and fresh.

SERVING TEMPERATURE 6°C

MATCHING TO Perfect for fish entries and first courses, fresh and creamy cheeses. Excellent as an aperitif.

FORMATO DISPONIBILE
AVAILABLE SIZE
0,750 l. | 1,5 l.



MOMA BIANCO

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE Trebbiano Chardonnay
Rubicone IGT

UVE Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon.

TERRENO Argilloso e ghiaioso.

RESA PER ETTARO 100 q.li

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI 10 anni

VINIFICAZIONE Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 15-16°C.

AFFINAMENTO 3 mesi in vasche di acciaio.

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol.

NOTE DEGUSTATIVE Intenso, persistente con note fruttate di pera, mela e delicata banana sul finale. Elegante, armonico e giustamente sapido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8/10°C

ABBINAMENTO Antipasti a base di pesce e primi piatti, grigliate di pesce, formaggi freschi e cremosi.

FORMATO DISPONIBILE

AVAILABLE SIZE
0,750 l.

*Disponibile anche con chiusura Stelvin® Lux+
Also available with the Stelvin® Lux+ closure*



SPECIFICATIONS

DESIGNATION Trebbiano Chardonnay
Rubicone IGT

GRAPES Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon.

SOIL TYPE Clayey and stony.

YIELD PER HECTARE 10 tons

AVERAGE AGE OF THE VINES 10 anni

VINIFICATION Soft pressing and temperature controlled fermentation at 15-16°C.

AGEING 3 months in steel tanks.

ALCOHOL CONTENT 13% vol.

TASTING NOTES Emphatic and lingering with fragrant pear and apple, concluding with subtle banana. Full-bodied, elegant and balanced.

SERVING TEMPERATURE 8/10°C

MATCHING TO Perfect for fish entries and first courses, grilled fish, fresh and creamy cheeses.



MALISE BIANCO

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE Trebbiano Rubicone IGT

UVE 100% Trebbiano.

TERRENO Argilloso a medio impasto.

RESA PER ETTARO 80 q.li

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI 15 anni

VINIFICAZIONE Accurata pressatura soffice, decantazione statica e successiva fermentazione in vasche sferiche in cemento e in anfore in cocciopesto a temperatura controllata.

AFFINAMENTO In vasche sferiche di cemento e in anfore in cocciopesto per 6 mesi; seguono almeno 3 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol.

NOTE DEGUSTATIVE Si presenta in bocca sapido, minerale, fresco ed armonico; buona l'acidità che lo caratterizza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8/10°C

ABBINAMENTO Primi piatti delicati e secondi di carne bianca o pesce.

SPECIFICATIONS

DESIGNATION Trebbiano Rubicone IGT

GRAPES 100% Trebbiano.

SOIL TYPE Clayey, medium consistency.

YIELD PER HECTARE 8 tons

AVERAGE AGE OF THE VINES 15 years.

VINIFICATION Careful soft pressing, static decantation and subsequent fermentation in spherical concrete tanks and in cocciopesto amphorae at a controlled temperature.

AGEING In spherical concrete tanks and in cocciopesto amphorae for 6 months, followed by at least 3 months in the bottle.

ALCOHOL CONTENT 13% vol.

TASTING NOTES It is savoury, mineral, fresh and harmonious on the palate. Good the acidity that characterizes it.

SERVING TEMPERATURE 8 – 10°C

MATCHING TO Delicate first courses and main courses of white meat or fish.



FORMATO DISPONIBILE
AVAILABLE SIZE
0,750 l.



LIANO

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE Chardonnay Sauvignon Blanc Rubicone IGT

UVE 70% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc.

TERRENO Argilloso con substrato ghiaioso.

RESA PER ETTARO 80 q.li

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI 12/15 anni

VINIFICAZIONE Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in tonneau di Allier.

AFFINAMENTO 3 mesi in tonneau da 5,5 hl. di Allier francese a media tostatura con bâtonnage e almeno 3 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA 14% vol.

NOTE DEGUSTATIVE Ampio, con note fruttate e floreali. Un gusto intenso e avvolgente, di grande carisma.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10/12°C

ABBINAMENTO Ideale con piatti di pesce importanti e ricchi di varietà, come crostacei o pesce azzurro. Perfetto da abbinare anche a carni bianche.

FORMATO DISPONIBILE

AVAILABLE SIZE

0,375 l. | 0,750 l. | 1,5 l.



SPECIFICATIONS

DESIGNATION Chardonnay Sauvignon Blanc Rubicone IGT

GRAPES 70% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc.

SOIL TYPE Clayey with stony substrate.

YIELD PER HECTARE 8 tons

AVERAGE AGE OF THE VINES 12/15 years.

VINIFICATION Soft pressing and temperature controlled fermentation in Allier oak tonneaux.

AGEING 3 months in 5.5 hl French allier oak tonneaux with medium toasting, with bâtonnage and at least 3 months in the bottle.

ALCOHOL CONTENT 14% vol.

TASTING NOTES Broad, with fruity and floral notes. Intense, enveloping character, with great charisma.

SERVING TEMPERATURE 10/12°C

MATCHING TO Ideal with rich and complex fish dishes, such as shellfish or oily fish. Perfect with white meat.





PASSITO

COLLE DEL RE PASSITO

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE Romagna Albana
DOCG Passito

UVE 100% Albana di Romagna

TERRENO Argilloso, in parte sassoso.

RESA PER ETTARO 50 q.li

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI 15/20 anni

APPASSIMENTO Vendemmia tardiva e
appassimento in fruttaio.

VINIFICAZIONE Pressatura soffice e
fermentazione in carati di Allier
in ambiente a temperatura controllata.

AFFINAMENTO 24 mesi in barrique di Allier e 6
mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA 14,5% vol.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO 20 anni.

NOTE DEGUSTATIVE Dolce, caldo ed
avvolgente: sentori di pesca, albicocca,
buccia di agrumi e una leggera tostatura di
nocciole.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°C

ABBINAMENTO Ideale con paté di foie gras,
erborinati, pasticceria secca e raffinato con
cioccolato in gradazione.

FORMATO DISPONIBILE
AVAILABLE SIZE
0,375 l.



SPECIFICATIONS

DESIGNATION Romagna Albana DOCG
Passito

GRAPES 100% Albana di Romagna

SOIL TYPE Clayey, partially stony.

YIELD PER HECTARE 5 tons

AVERAGE AGE OF THE VINES 15/20 years.

DRYING: Late grape harvest and drying in
traditional "fruttaio".

VINIFICATION Soft pressing and fermentation
in Allier oak barrels in a temperature
controlled environment.

AGEING 24 months in Allier oak barriques and
6 months in the bottle.

ALCOHOL CONTENT 14,5% vol.

AGEING POTENTIAL 20 years.

TASTING NOTES Sweet, warm and enveloping:
hints of peach, apricot, citrus peel and slight
toasted hazelnut.

SERVING TEMPERATURE 10°C

MATCHING TO Ideal with foie gras, blue-
veined cheeses, dry pasties. It gives unique
sensations when matched with chocolate.









UMBERTO CESARI

Via Stanzano, 2160
40024 Castel San Pietro Terme
BOLOGNA - ITALY
T. +39 051 694 7811
info@umbertocesari.com

umbertocesari.com