



UMBERTO CESARI

# MOMA ROSSO

SANGIOVESE CABERNET SAUVIGNON RUBICONE IGT

## UVE

Sangiovese, Cabernet Sauvignon,  
Merlot

## TERRENO

Argilloso a medio impasto.

## ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15 anni

## RESA PER ETTARO

80 q.li

## VINIFICAZIONE

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

## AFFINAMENTO

6 mesi in botti da 30 hl 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

## FORMATI DISPONIBILI

0,375; 0,750 l; 1.5 l; 3l.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 °C

## COLORE

Rosso chiaro con riflessi violacei.

## BOUQUET

Intenso persistente, con una bella  
presenza di frutti rossi.

## GUSTO

Piacevolmente vellutato, morbido, equilibrato,  
fine ed elegante.

## ABBINAMENTO

Vino da tutto pasto, in abbinamento a  
primi piatti tipici emiliani come  
tagliatelle al ragù, ma anche salumi e  
carni rosse e bianche.





UMBERTO CESARI

# MOMA BIANCO

TREBBIANO CHARDONNAY RUBICONE IGT

## UVE

Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon.

## TERRENO

Argilloso e ghiaioso.

## ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

10 anni

## RESA PER ETTARO

100 q.li

## VINIFICAZIONE

Vinificazione a temperatura controllata di 15-16 °C.

## AFFINAMENTO

3 mesi in vasche di acciaio.

## GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

## CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Vino dalla grande longevità.



## FORMATI DISPONIBILI

0,750 l

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

## COLORE

Giallo paglierino tenue.

## BOUQUET

Intenso, persistente con note fruttate di pera e mela e delicata banana sul finale.

## GUSTO

Elegante, giustamente sapido, armonico, con un gusto pieno e deciso.

## ABBINAMENTO

Perfetto per antipasti a base di pesce e primi piatti, grigliate di pesce, formaggi freschi e cremosi.



UMBERTO CESARI

# MOMA SPUMANTE

**PIGNOLETTO DOC SPUMANTE**

## UVE

100% Pignoletto

## TERRENO

Argilloso e calcareo

## ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15 anni

## RESA PER ETTARO

100 q.li

## 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.

## FORMATI DISPONIBILI

0,750 l

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 °C

## COLORE

Giallo paglierino chiaro, perlage fine e persistente.

## BOUQUET

Intenso bouquet di fiori bianchi con una elegante nota di mela Golden.

## GUSTO

Al palato è sottile, delicato, dotato di una piacevole freschezza.

## ABBINAMENTO

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

