

Umberto Cesari

Prima azienda privata in Emilia Romagna a credere nelle grandi potenzialità del Sangiovese, la Umberto Cesari nel 2013 ha esportato i suoi vini in oltre 60 paesi



È sulle colline che dominano l'antica Via Emilia che Umberto Cesari e sua moglie Giuliana hanno avviato la propria attività nei primi anni '60, oggi 170 ettari di proprietà e 180 in affitto da conferitori. A favorire la vendemmia è il clima mite delle colline, caratterizzate da una buona ventilazione e protette da una corona di calanchi. Il tipo di clima ha determinato l'impianto dei vigneti: le uve rosse, in particolare il Sangiovese, sono state impiantate con esposizione sud-ovest, mentre le uve bianche a nord-est.

La Umberto Cesari è stata la prima azienda privata in Emilia Romagna a credere nelle grandi potenzialità del vitigno Sangiovese, facendo della qualità la propria filosofia produttiva. Le uve raccolte in questi poderi, per il 70% con vendemmia manuale e per il 30% automatizzata, vengono vinificate in azienda con le più moderne tecniche di vinificazione e nel massimo rispetto della tradizione vitivinicola e dell'ambiente. I vini rossi sono fatti invecchiare in botti, in Tonneaux o Barriques, a seconda della tipologia di prodotto desiderato. Nel 2013 la Umberto Cesari ha esportato i suoi vini in più di 60 paesi.

Tauleto 2008, un vino da 5 grappoli

La guida Bibenda Vini d'Italia 2015 ha premiato il Tauleto 2008 della Cantina Umberto Cesari con i "5 grappoli", un riconoscimento davvero importante che inserisce un prodotto simbolo nella lista dei Vini d'Eccellenza dell'Emilia Romagna. Premiato già a livello internazionale – ha ricevuto di recente la Medaglia d'Oro all'International Wine & Spirit Competition di Londra e alla Sélections Mondiales Des Vins – il Tauleto 2008 si conferma un vino di grande pregio. Un equilibrio perfetto tra corposità, struttura e profumi, un'armonia che si sprigiona in un bouquet ampio e molto persistente. Sono i particolari terreni minerali, da cui provengono le uve di Sangiovese Grosso e Longanesi utilizzate, a rendere questo vino unico, di grande struttura e longevità, prodotto solo nelle annate migliori.



Umberto Cesari

40024 Castel San Pietro Terme (Bologna) - 2160, v. Stanzano
Tel. 0516947811 - fax 051944387
www.umbertocesari.com - info@umbertocesari.it