



UMBERTO CESARI

VINO
TERRA
ANIMA



I
CAPITOLO CHAPTER

LA TERRA

THE LAND







LA PROPRIETÀ 355 ettari di vigneti, 8 poderi, 18.000 mq di cantina e una sede aziendale, che osserva dall'alto le dolci colline. Tutto nasce qui, dai nostri 8 Poderi: Claterna, Casetta, Parolino, Laurento, Ca' Grande, Miravalle, Tauleto e Liano, protetti da una corona di rocce argillose: I Calanchi Azzuri. Gli stessi calanchi che, insieme alla marcata caratterizzazione delle stagioni, favoriscono un clima mite e rendono il suolo ottimale per la viticoltura selettiva.

I Poderi si collocano in posizione collinare tra la Via Emilia e i 250 metri di altezza.

I PODERI THE ESTATES

● **Poderi Estates:** Claterna, Casetta, Parolino, Laurento, Tauleto, Ca' Grande, Miravalle, Liano.

○ **Umberto Cesari**

RIMINI



THE PROPERTY 355 hectares of vineyards, 8 estates, 18,000 sqm of cellars, and our offices overlooking the gentle hillsides from the top . It all begins here, from our 8 vineyards: CLATERNA, CASETTA, PAROLINO, LAURENTO, CA' GRANDE, MIRAVALLE, TAULETO, and LIANO, protected by a crown of blu clay rock: the Calanchi Azzuri. The same badlands that together with the characteristic seasonal weather favor a mild climate and make the soil optimal for selective vine-growing. The vineyards are situated on hillsides between the Via Emilia and 250 meters of altitude.



CLATERNA

fiero come il sole
proud as the sun



CASSETTA

dolce e frizzante
sweet and sparkling



Cà GRANDE

l'esperienza e il rispetto
experience and respect



MIRAVALLE

forza e unicità
strength and uniqueness



PAROLINO

due versanti, una collina
two slopes, one hill



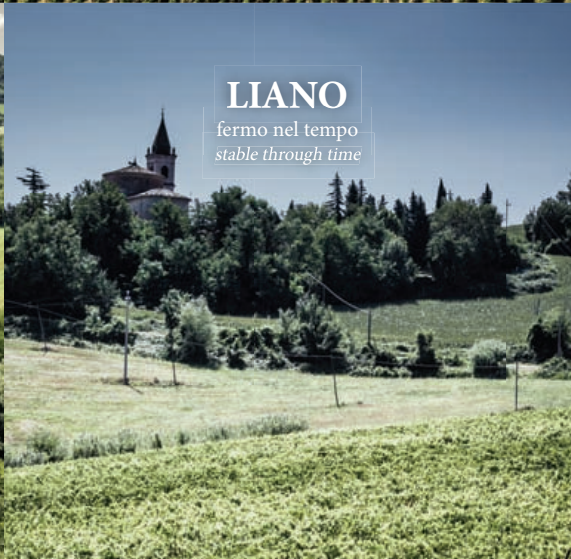
LAURENTO

la grande bellezza
the great beauty



TAULETO

un piccolo tesoro
a small treasure

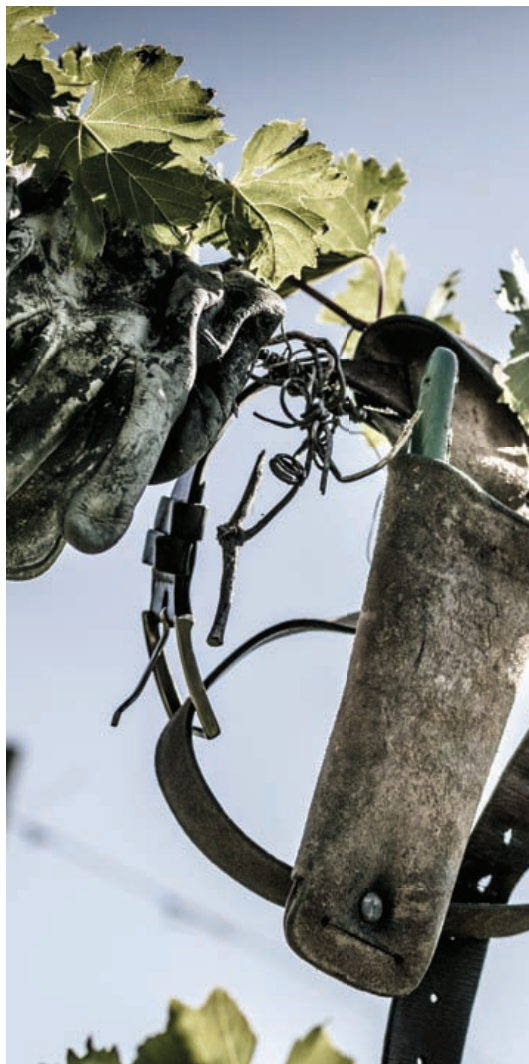


LIANO

fermo nel tempo
stable through time

IN TUTTO QUELLO
CHE FACCIAMO,
DAL PRIMO SORRISO
CHE CI SVEGLIA AL MATTINO
FINO ALL'ULTIMO SGUARDO DELLA SERA,
C'È UN PEZZO DEL NOSTRO
CUORE CHE BATTE.

IN EVERYTHING WE DO,
FROM THE FIRST SMILE THAT WAKES US
IN THE MORNING TO THE LAST GLANCE
OF THE EVENING, THERE IS A PIECE
OF OUR BEATING HEART.





II

CAPITOLO CHAPTER

L'ANIMA

THE SOUL





La nostra storia
nasce nel cuore
dell'Emilia-Romagna,
dove tutto è iniziato
più di 55 vendemmie fa.

Our story starts
in the heart
of Emilia-Romagna,
over 55 harvests
ago.

LA NOSTRA STORIA

OUR HISTORY

La storia della nostra azienda coincide con quella del suo fondatore, Umberto Cesari, un uomo caparbio ed appassionato che ha dedicato tutta sua vita alla terra e al vino.

Tra i primi a credere nel potenziale dei vini dell'Emilia Romagna nei primi anni 60' decise di fondare l'azienda che oggi porta il suo nome, investendo tutto il suo impegno nella valorizzazione dei vitigni autoctoni locali, in un momento in cui la qualità e la tipicità erano concetti lontani.

The history of our winery parallels the life of its founder Umberto Cesari, a determined, passionate man who has devoted his entire life to the land and to wine. He was among the first to believe in the potential of Emilia Romagna wines and in the early 60s he decided to create the company that now bears his name, investing all his effort in the enhancement of local varieties, at a time when quality and typicity were unknown concepts.



ALLE RADICI DELL'ECCELLENZA
AT THE ROOTS OF EXCELLENCE

Il trasporto verso il centro di raccolta è una fase delicata che noi affrontiamo con grande serenità, perché i nostri vigneti sono vicinissimi alla sede produttiva: **trasportare le uve pochi minuti dopo la raccolta, riducendone al minimo lo stress, è un privilegio che fa parte delle nostre abitudini, da sempre.**

The transport to the collection center is a delicate phase performed with serenity, because our vineyards are close to the production site: **transporting the grapes few minutes after they're picked minimizes stress, a privilege that has always been a part of our routine.**

Alle radici dell'eccellenza ci sono l'uomo e le sue mani, sempre. **Le fasi di vendemmia da noi sono svolte esclusivamente dalle persone che lavorano con passione e competenza nei nostri vigneti.**

At the roots of excellence are the man and his hands, always. **The phases of our vintage are performed only by people who work with passion and skill in our vineyards.**



UN CARICO PREZIOSO
A PRECIOUS HARVEST



INNOVAZIONE E TECNOLOGIA INNOVATION AND TECHNOLOGY

In tutte le fasi del processo produttivo vengono utilizzate le tecnologie più avanzate in una continua ricerca dell'eccellenza. Siamo una delle poche aziende in Italia che dispone di un selezionatore ottico in grado d'identificare gli acini migliori. Disponiamo di un laboratorio all'avanguardia dove vengono svolte tutte le analisi e i controlli che ci consentono di garantire la perfetta qualità dei nostri vini.

At all stages of the production process the most advanced technologies available in a continuous quest for excellence. We are one of the few wineries in Italy that has an optical grader that can identify the best berries. We are equipped with a latest generation laboratory out with the most advanced and innovative equipments. Here they daily carry out the analysis and control rigid parameters that let us guarantee the quality of our wines.

13

La Umberto Cesari è la prima in Emilia Romagna ad essere certificata con il “**Sistema di qualità nazionale di produzione integrata**” (SQNPI) per la produzione di uva e vini a garanzia delle pratiche agronomiche che abbiamo deciso di adottare a salvaguardia dell'ambiente e della nostra terra.

Th e Umberto Cesari is the rst in Emilia Romagna to be certi e d as a “ **National Integrated Production Quality System**” (SQNPI) for production of grapes and wine; guarantee of the agronomic practices we have chosen to adopt to safeguard the environment and our land.



SOSTENIBILITÀ SUSTAINABILITY



ARDENTE PAZIENZA
PASSIONATE PATIENCE

Dopo la fase di fermentazione separiamo i vini d'annata, da imbottigliare per il consumo entro l'anno, dai vini selezionati per l'invecchiamento. Diventa così fondamentale **la ricerca e impiego solo delle migliori botti**, scelte con cura per accogliere le nostre uve.

After the fermentation, we separate the wines to be bottled, from the wines selected for ageing. **The selection and use of only the finest barrels** for storing our wines becomes essential.

La fermentazione in botti d'acciaio è la fase più critica di lavorazione dell'uva e qui **le attrezzature tecnologiche da noi impiegate accanto l'esperienza dei nostri uomini fanno la differenza.**

Fermentation in steel tanks is the most critical phase of grape processing, and **the technological equipments we use together with and experience of our staff make the difference.**



I LEGNI PIÙ PREGIATI
ONLY THE FINEST WOODS



RARA SAPIENZA
RARE EXPERTISE

Selezionare le uve, abbinarle con arte e sapienza è il compito dalla nostra equipe di enologi che, con il loro patrimonio raro di conoscenze ed esperienze, crea i nostri vini unici, anno dopo anno.

Grape selection and skillful blending is the task of our enologists, who with their rare heritage of know-how and experience create wines unique in their taste year after year.

15

L'imbottigliamento conclude un lungo percorso con la cura che contraddistingue ogni precedente fase di lavorazione. **Linee di imbottigliamento di ultima generazione ci permettono di garantire rigidi parametri di qualità, igiene e rispetto del vino.**

Bottling concludes a long process with the care that characterizes every preceding phase of processing. **Latest-generation bottling lines enable us to maintain rigid parameters of quality, hygiene, and respect for the wine.**



IL GRAN FINALE
THE GRAND FINALE

OGNI VITIGNO ED OGNI VINO
SONO RACCONTI UNICI
DI ESPERIENZA E TECNICA
CHE SCRIVONO OGNI ANNO
UNA PAGINA
DELLA NOSTRA STORIA.

EVERY VINEYARD AND EVERY WINE
ARE UNIQUE PARTS OF
OUR EXPERIENCE
AND TECHNIQUE WRITING
EVERY YEAR
A NEW PAGE OF OUR HISTORY.





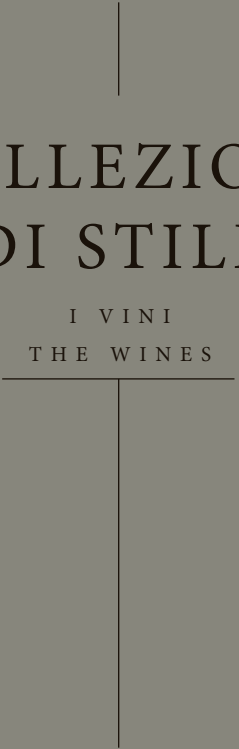
II

CAPITOLO CHAPTER

IL VINO

THE WINE





COLLEZIONI DI STILE

I VINI
THE WINES



TAULEIO

IAGONS
ESAVI

RE

1916
1917



Tutto comincia dal Sangiovese: dall'uva a bacca rossa simbolo del territorio, nascono alcuni dei nostri vini più simbolici, da apprezzare con gli elegantissimi tannini nel Laurento Sangiovese Riserva e nel Cà Grande Sangiovese Superiore, oppure da scoprire nel suo gusto più fresco e giovane con IOVE Sangiovese DOC. Questa uva viene esaltata infine in Tauleto e Resultum. Unici e rari.

It all begins with Sangiovese: this red grape, a symbol of our land, produces some of our most symbolic wines, to be savored with their elegant tannins in our Laurento Sangiovese Reserve and Cà Grande Sangiovese Superiore, or to discover fresh and young tasting with IOVE Sangiovese DOC. This varietal is then exalted in Tauleto and Resultum. Unique and rare.

Tutti nostri vini bianchi sono creati da vitigni che
esaltano le caratteristiche

del nostro terroir e in ogni bottiglia
vengono valorizzate le peculiarità uniche degli
uvaggi selezionati, attraverso di erenti processi di
vinificazione ed affinamento:

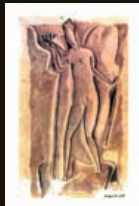
il Liano bianco, a base di Chardonnay e Sauvignon
Blanc, riposa 3 mesi in tonneaux e almeno 3 mesi
in bottiglia, acquisendo così struttura e aromaticità;
mentre il MOMA Bianco, composto da Chardonnay,
Trebiano e Sauvignon, e lo Iove bianco, costituito da
Chardonnay e Pinot grigio, esprimono entrambi un
gusto fresco e giovane ed entrambi vengono affinati
per non più di 3 mesi.



All our white wines are created from
grapes that express at the best our territory
and the unique characteristics of the selected
blends are enhanced in every bottle through various
vinification and refinement phases: the Liano
white, based on Chardonnay and Sauvignon
Blanc, stands for three months in tonneaux
and at least three months in the bottle,
acquiring structure and aroma; the MOMA
Bianco, composed of Chardonnay, Trebiano
and Sauvignon, and Iove Bianco, a blend of Chardonnay
and Pinot Grigio, both express a
fresh, young flavor and are both refined for a maximum of
three months.







Giorgio Morandi



Il nostro spumante è un inno alla gioia
e alla condivisione, appositamente creato
per celebrare nel modo giusto
tutti i momenti speciali.

L'amore per l'arte incontra l'amore per
il vino con MOMA, una vera icona da bere
e da ammirare. Ogni quattro anni, infatti, a partire
dal 2011, indichiamo l'Umberto Cesari Art Contest, un
concorso di arti figurative,
il cui vincitore viene premiato con
la sua opera in etichetta.

25

Our spumante is a hymn to joy and sharing, purposely
created to properly celebrate all special occasions.

The love of art meets the love of wine in MOMA, a
true icon to drink and admire.
Every four years, in fact, since 2011,
we organize the Umberto Cesari Art Contest, a
figurative arts competition, and the winner's work
adorns the label.



Elena Valentini



Donatella Carollo



Beatrice Pani

EVOLUZIONE ARTISTICA
DELL'ETICHETTA MOMA

THE ARTISTIC EVOLUTION
OF MOMA LABEL



Dolce, caldo e avvolgente, il Passito Colle del Re ha una struttura possente con note di freschezza sul finale. Un vino che si ottiene grazie alla vendemmia tardiva e al successivo appassimento in fruttaio, con controllo costante della fase di botritizzazione. L'affinamento in barrique per 24 mesi completa l'armonia di questa rarità.

Sweet, warm and captivating, Passito Colle del Re has a forceful structure with final notes of freshness. A wine obtained through late harvesting and subsequent drying in traditional "fruttaio", with constant control of the botrytizing process. The harmony of this rare wine is refined with 24 months in barriques.





COLLE DEL RE

ALBANA DI ROMAGNA
D.O.C.G.

PASSITO



UMBERTO CESARI





UMBERTO CESARI

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

umbertocesari.com