

## ROSSO ROCCA - IGT ROSSO

Vino rosso porpora, di buona struttura, estremamente avvolgente. Gusto pieno, morbido e rotondo, con eleganti tannini ben equilibrati grazie ad un passaggio in barriques di rovere, dai 6 ai 12 mesi in base alle annate.

### VITIGNO

Autoctono, dal caratteristico grappolo pieno e rotondo, a bacca grossa.

### ABBINAMENTI

Il suo corpo robusto gli permette di accompagnare cibi a base di caccagione e saporiti cibi invernali.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C.

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

### TERRENO

Spungone romagnolo: composizione di terreno calcareo, marnoso-arenaceo, con resti fossili marini.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Uve raccolte a mano, in tardiva maturazione

### GRADAZIONE

13% vol. variabile in funzione delle annate



AZIENDA VITIVINICOLA  
BERTINORO

Podere La Rocca  
Via Bidignano, 76 - 47032 Bertinoro (FC)  
tel. 347.94.07.539  
[www.robortapambiancovini.it](http://www.robortapambiancovini.it)