

## SANGIOVESE ROMAGNA DOC SUPERIORE

Vino fermo rosso granata, dal profumo intenso, corposo e tannico prodotto con uve Sangiovese in purezza, da clone autoctono romagnolo.

### VITIGNO

Sangiovese

### ABBINAMENTI

Particolarmente indicato per accompagnare arrosti e la tipica cucina romagnola

### 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 piccole cassette. Fermentazione naturale in vasche di acciaio con variazione dei giorni di macerazione in base alla temperatura e al grado zuccherino, 10/15 giorni e affinamento in botti di cemento.

### GRADAZIONE

14% vol. variabile in funzione delle annate



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