



OPERATORE CONTROLLATO
DW84
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA

Pam
ROBERTA PAMBIANCO

ALBANA ROMAGNA D.O.C.G. SECCO

Vino secco, fermo, bianco, prodotto con uve di Albana. Colore giallo dorato, luminoso e intenso, dal gusto asciutto e armonico, con un leggero sentore di agrumi.

VITIGNO

Albana

ABBINAMENTI

Indicato con piatti tipici di pesce, formaggi, primi con sughi delicati, secondi di carni bianche, coniglio in porchetta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

FORMA DI ALLEVAMENTO

Capovolto

TERRENO

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

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Uve raccolte a mano in piccole cassette e vinificate, come da tradizione, per circa 36 ore sulle proprie bucce, per mantenere intatti i profumi caratteristici dei frutti a polpa gialla.

GRADAZIONE

13,5% vol. variabile in funzione delle annate



AZIENDA VITIVINICOLA
BERTINORO

Podere La Rocca
Via Bidignano, 76 - 47032 Bertinoro (FC)
tel. 347.94.07.539
www.robertaincambiancovini.it