



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

*Pam*  
ROBERTA PAMBIANCO

## MERLOT

Colore rosso rubino intenso,  
caratterizzato da note varietali di spezie  
e frutta rossa.  
In bocca è pieno, morbido e persistente.

### VITIGNO

Merlot

### ABBINAMENTI

Ottimo come compagno di tutti i piatti di carne della  
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, diraspate e vinificate in vasche di cemento,  
macerazione di 10 giorni e fine fermentazione in vasca.  
Malolattica svolta.  
Nessuna stabilizzazione né filtrazione.

### GRADAZIONE

13,5% vol. variabile in funzione delle annate



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