



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

Pam
ROBERTA PAMBIANCO

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 cacciagione 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



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