



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

Pam
ROBERTA PAMBIANCO

RUSCIÀT SANGIOVESE SUPERIORE DOC RISERVA

Vino rosso rubino, dalle note vegetali equilibrate, con sentori di frutti rossi; pieno, fruttato, dal tannino dolce e sottile. Prodotto con uve Sangiovese in purezza, da clone autoctono romagnolo.

VITIGNO

Sangiovese

ABBINAMENTI

Particolarmente indicato per accompagnare la tipica cucina romagnola, anche ricercata.

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 e vinificate, come da tradizione, per circa 36 ore sulle proprie bucce, per mantenere intatti i profumi caratteristici dei frutti a polpa rossa.

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