



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

Pam
ROBERTA PAMBIANCO

SANGIOVESE ROMAGNA DOC

Vino fermo rosso rubino, prodotto con uve Sangiovese in purezza.
Dal gusto fresco e leggermente tannico.

VITIGNO

Sangiovese

ABBINAMENTI

Accompagna bene tutto il pasto, in particolar modo salumi, primi piatti saporiti e carni rosse.

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, 8/10 giorni e affinamento in botti di cemento.

GRADAZIONE

13,5% vol. variabile in funzione delle annate



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