



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

*Pam*  
ROBERTA PAMBIANCO

# SANGIOVESE ROMAGNA DOC SUPERIORE

Vino fermo rosso granata, dal profumo intenso, corposo e tannico prodotto con uve Sangiovese in purezza, da clone autoctono romagnolo.

## VITIGNO

Sangiovese

## ABBINAMENTI

Particolarmente indicato per accompagnare arrosti e la tipica 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 in piccole cassette. Fermentazione naturale in vasche di acciaio con variazione dei giorni di macerazione in base alla temperatura e al grado zuccherino, 10/15 giorni e affinamento in botti di cemento.

## GRADAZIONE

14% vol. variabile in funzione delle annate



Podere La Rocca

Via Bidignano, 76 - 47032 Bertinoro (FC)

tel. 347.94.07.539

[www.robertaincambiancovini.it](http://www.robertaincambiancovini.it)