



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

Pam
ROBERTA PAMBIANCO

GABANI

Colore rosa tenue, profumi floreali con note di frutta bianca e accenni agrumati. In bocca è fresco, ben bilanciato e di ottima bevibilità.

VITIGNO

Sangiovese

ABBINAMENTI

Si accompagna ad antipasti di terra e di mare, affettati, formaggi di media stagionatura e primi a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

TERRENO

Spungone romagnolo: composizione di terreno calcareo, marnoso-arenaceo, con resti fossili marini.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sangiovese vengono colte in anticipo rispetto a quelle utilizzate per il vino rosso. Gli acini vengono pressati e il mosto ottenuto lasciato decantare per una notte. La fermentazione avviene in vasche di acciaio fino ad esaurimento degli zuccheri, successivamente il vino matura sulle fecce fini fino all'imbottigliamento.

GRADAZIONE

12% vol. variabile in funzione delle annate



AZIENDA VITIVINICOLA
BERTINORO

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