

## 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



AZIENDA VITIVINICOLA  
BERTINORO

Podere La Rocca  
Via Bidignano, 76 - 47032 Bertinoro (FC)

## 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)

# 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 gialla.

## GRADAZIONE

13% vol. variabile in funzione delle annate



AZIENDA VITIVINICOLA  
BERTINORO

Podere La Rocca  
Via Bidignano, 76 - 47032 Bertinoro (FC)



## PAGADEBIT ROMAGNA DOC BERTINORO

Vino fermo, secco, prodotto con uve Pagadebit in purezza. Fresco, sapido e piacevolmente equilibrato, dal colore paglierino.

### VITIGNO

Pagadebit

### ABBINAMENTI

Ideale per delicati piatti di mare di verdure, o di formaggi.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10° C.

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Capovolto

### 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 gialla.

### GRADAZIONE

13% vol. variabile in funzione delle annate



Podere La Rocca  
Via Bidignano, 76 - 47032 Bertinoro (FC)

## ALBANA ROMAGNA DOCG SECCO

Vino secco, fermo, bianco, prodotto con uve di Albana. Colore giallo dorato, luminoso e intenso, dal gusto asciutto e armonico, con un leggero sentore di agrumi.

### VITIGNO

Albana

### ABBINAMENTI

Indicato con piatti tipici di pesce, formaggi, primi con sughi delicati, secondi di carni bianche, coniglio in porchetta.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10° C.

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Capovolto

### 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 gialla.

### GRADAZIONE

13,5% vol. variabile in funzione delle annate



Podere La Rocca  
Via Bidignano, 76 - 47032 Bertinoro (FC)

## 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 caccagione 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)