
REGIONE / REGION
**Emilia-Romagna
ITALIA**

NOME DEL VINO / NAME OF THE WINE
PAGADEBIT

VITIGNO / GRAPE VARIETY
BOMBINO BIANCO

DENOMINAZIONE / APPELLATION
**ROMAGNA DOC
PAGADEBIT**

DEGUSTAZIONE / TASTING NOTES
MANDORLA DOLCE E FIORI /
SWEET ALMOND AND FLOWERS

FRESCO / FRESH

PERSISTENTE /
PERSISTENT



PODERE LA BERTA

poderelaberta.com



PAGADEBIT

Il vino che esprime al meglio l'identità rurale romagnola e che ci riporta nel passato, quando le famiglie contadine coltivavano il Bombino Bianco e sapendo di poter contare sulla sua resistenza, lo utilizzavano per ripagare i propri debiti. Da qui la DOC Pagadebit.

Corbezzolo

Tipica pianta della macchia mediterranea, è indice di suoli silicei, sabbiosi, acidi e di esposizione fresca. Tra ottobre e dicembre maturano i suoi frutti, prelibati e succulenti, di color rosso arancio con una polpa gialla dolce dal retrogusto acidulo. Il Pagadebit prende ispirazione dal corbezzolo, pianta sempreverde dalla grande resistenza come il vitigno, il Bombino Bianco.

Vinificazione

Fermentazione e permanenza in acciaio per 5-6 mesi, a cui segue affinamento in bottiglia per almeno 1 mese.

Note sensoriali

Colore: giallo paglierino tenue.

Olfatto: intenso, raffinato e persistente, con spiccati sentori di mandorla dolce, fiori d'acacia, sambuco e gelsomino.

Palato: morbido e armonico, sapido e di buona acidità, ben equilibrato e persistente.

