

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)
tel. 347.94.07.539
www.robortapambiancovini.it