



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

*Pam*  
ROBERTA PAMBIANCO

## 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



AZIENDA VITIVINICOLA  
BERTINORO

Podere La Rocca  
Via Bidignano, 76 - 47032 Bertinoro (FC)  
tel. 347.94.07.539  
[www.robortapambiancovini.it](http://www.robortapambiancovini.it)