ACQUISTATO IL .....

Pagadebit Romagna DOC 2024 2024



Un vino che è una garanzia

Un'antica storia contadina. Una bella storia che sa di altri tempi. E' quella del Pagadebit, vino della tradizione che esprime al meglio l'identità rurale romagnola. In passato, le famiglie contadine coltivavano, oltre al Sangiovese, anche il Bombino Bianco, vitigno particolarmente resistente e vigoroso. Lo facevano perché rappresentava una sicurezza per l'economia della famiglia, dato che utilizzavano il suo vino per ripagare i debiti contratti durante il lungo inverno. Da qui il curioso nome della DOC, Pagadebit appunto. Nella versione proposta da Podere La Berta, 100% Bombino Bianco, raccolto a mano e vinificato secondo tradizione, con fermentazione e sosta in acciaio per 5-6 mesi, a cui segue affinamento in bottiglia per almeno 1 mese. Colore giallo paglierino tenue, al naso rivela un profumo intenso, raffinato e persistente, con spiccati sentori di mandorla dolce, fiori d'acacia, sambuco e gelsomino. In bocca è morbido e armonico. Sapido e di buona acidità. Ben equilibrato e persistente. Ottimo fin dall'aperitivo, è un vino che difficilmente fa pentire dell'acquisto. Ottimo con piatti a base di pesce ma anche con preparazioni della cucina veg. Da provare per sorprendere amici, esperti o non, con un vino davvero unico nel suo genere.

A Brisighella, su una collina che guarda al mare e che sorge tra calanchi, vigneti, pini e ulivi, c'è Podere La Berta. Una cantina a misura d'uomo che crede nell'artigianalità, nell'autenticità e nella forza della natura. Dal 2009 la famiglia Poggiali, la stessa proprietaria dell'azienda Fèlsina in Toscana, si assume la responsabilità di un percorso iniziato negli anni '70 e avvia un processo di recupero incondizionato, affiancando alla vocazione del territorio, visione e grande attenzione alla qualità. Dalle colline dell'Appennino Tosco-Romagnolo, Podere La Berta si affaccia sulla Valle del Lamone. Ventidue ettari di terreno ricco d'argilla, che conserva e tramanda i segni della presenza umana e conferisce al vino il suo carattere particolare, infondendo il respiro della natura nel rosso intenso e nel bianco dorato dei grappoli. Si coltivano solo vitigni autoctoni. Il Sangiovese, in particolare, ma anche l'Albana, il Trebbiano e il tradizionale Pagadebit.

La Vigna

Terreno	Argilloso e sabbioso
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	4300

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Emilia Romagna
Uve	Bombino Bianco 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo e menù pesce
Vinificazione	Fermentazione e permanenza in acciaio per 5/6 mesi a cui segue 1 mese di affinamento in bottiglia
Sensazioni	Intenso, raffinato, persistente. Palato morbido ed armonico. Sapido e di buona acidità

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821