



ACQUISTATO IL

Pagadebit Romagna DOC 2024

2024

Un vino che è una garanzia



Svinando

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

Un'antica storia contadina. Una bella storia che sa di altri tempi. È 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.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821