



PAGADEBIT

ROMAGNA DOC PAGADEBIT

Vitigno vigoroso e produttivo, con bacca dalla buccia spessa e resistente alle intemperie, cosicché anche durante le annate più scarse di prodotto, i contadini poteva contare su questo vino per pagare i propri debiti.

This grape variety is strong and productive; its berries have a thick and durable skin. Therefore, even during the bad seasons, the farmers can count on this wine to pay off their debts.

DELICATE, HERBACEOUS
AND AROMATIC



Varietà / Variety

Bombino Bianco 85% - Sauvignon Blanc 15%

Alc. vol'

12%

Area di produzione / Production area

Colline romagnole / Romagna hills

Terreno / Soil

Medio impasto / Medium-textured soil

Note degustative / Tasting notes

Freschezza, sapidità e aromaticità fanno del Pagadebit una grande scoperta per gli amanti del vino bianco. Dal colore giallo paglierino vivace presenta sentori floreali tipici del vitigno come biancospino, aromi fruttati di pesca bianca e un gusto gradevole.

Il finale è avvolgente e finemente erbaceo.

Its fresh, savory and aromatic character makes Pagadebit a great discovery for white wine lovers. With a lively straw-yellow color, it has an intense floral perfume, typical of the grape variety, like hawthorn, fruity aromas of white peach and a pleasant taste. The finish is soft and finely herbaceous.

Abbinamenti / Food pairing

Antipasti di verdure, frittatine con cipolla fresca, risotto con asparagi, zuppa di piselli e porri con scambi dell'Adriatico, crostacei. Servire a 12° C. Vegetable appetizers, omelette with fresh onions, rice with asparagus, pea soup with leeks and Adriatic sea prawns, shellfish. Serve at 12° C.