

3 ARCHI – Romagna Pagadebit DOP

Origine del nome

“Il nome di questo vino richiama la struttura originaria interna del nostro casale, che abbiamo anche riproposto graficamente nel logo aziendale.”

Valeria Neri

Denominazione

Romagna Pagadebit DOP

Annata

2025

Volume Alcolico

12 %

Vitigno

Bombino Bianco 100%

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino.

Olfatto e Gusto: al naso si notano sentori di frutti tropicali che si ritrovano al gusto, di notevole freschezza con finale mandorlato.

Abbinamenti

Si presta perfettamente per accompagnare primi e secondi a base di pesce, antipasti e aperitivi. Per esaltarne le qualità è indicato servirlo a 12 °C.

Area di produzione

Carpineta di Cesena (m.240 slm).

Terreno

Franco-argilloso: sabbia 22%, limo 44%, argilla 34%

Resa delle uve

Massimo 70 %

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Vinificazione

Vinificazione in bianco e fermentazione a bassa temperatura per 15 gg

Affinamento

Affinato in vasche di acciaio

Certificazione

Residuo zero ®, cioè privo di prodotti residuali dovuti ai trattamenti chimici antiparassitari.

Questo vino deriva dalla vinificazione di un'uva chiamata bombino bianco; il nome "pagadebit", così particolare è una parola in dialetto romagnolo e significa "paga i debiti". Era coltivato in passato perché era un vitigno generoso e in questo modo vendendo più vino potevano avere un guadagno migliore.