

Romagna Pagadebit DOP Bertinoro



Classificazione: Romagna Pagadebit DOP Bertinoro

Vitigno: Bombino Bianco 100%, sinonimo ufficiale di Pagadebit

Comune di produzione: San Vittore di Cesena

Bottiglie prodotte: 10.000 da 0,75 litri

Suolo: sabbioso da disfacimento di arenaria

Esposizione: nord-est

Altimetria: 170 m s.l.m.

Pendenza: 8%

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 8 t

Coltivazione: concimazione e difesa fitosanitaria nel rispetto delle norme regionali di produzione integrata; operazioni di cimatura dei germogli e diradamento dei grappoli in eccesso.

Periodo di raccolta: fine settembre

Tipo di raccolta: manuale con selezione in vigneto

Vinificazione: macerazione a freddo; vinificazione in bianco

Vasche di fermentazione: acciaio 100%

Temperatura fermentazione: 14-15 °C

Periodo di affinamento: 6 mesi

Periodo di imbottigliamento: marzo successivo alla vendemmia

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: fine ed equilibrato con note floreali e fruttate

Sapore: gradevolmente sapido con piacevole nota acida

Grado alcolico: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 8-10 °C

TENUTA COLOMBARDA

Via Rio Acqua di San Vittore, 140 | 47522 Cesena (FC) Italia
P. IVA 04270620406 | T +39 0547 663688 | M +39 324 0203121
info@colombarda.it | www.colombarda.it