



*scopri il mondo attraverso il vino*

# STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi  
**tutte le informazioni** sul vino che hai ricevuto

# INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Tenuta Santa Lucia

## PAGADEBIT

### SCHEDA TECNICA

L'uva in dialetto romagnolo significa "paga debiti", e si tratta del nome locale dato al bombino bianco. Per le particolari caratteristiche di resistenza alle avversità climatiche era così chiamato perché consentiva ai contadini di ricavare un sicuro guadagno.



#### TIPOLOGIA

Bianco



#### DENOMINAZIONE

Pagadebit di Romagna DOCG



#### UVAGGIO

Pagadebit



#### EVOLUZIONE

3 anni



#### GRADO ALCOLEMICO

12,5% vol.



#### TEMPERATURA IDEALE

6-8° C



#### CALICE




stretto



Tenuta Santa Lucia



## PAGADEBIT

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino;
-  al naso si impone per il bouquet delicato, soprattutto floreale con intriganti note fruttate (mela, agrumi);
-  al palato è piacevole ed elegante, delicato e molto caratteristico, con una bella vena fresca e sapida. Ottima la bevibilità.



### VINIFICAZIONE

-  Pagadebit in purezza. Vendemmia manuale di uve coltivate secondo i dettami biodinamici, nel totale rispetto dell'ambiente e del prodotto.
-  Lavorazione in acciaio, per fare esprimere il vitigno nella sua espressione più pura.

# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un bianco delicato e molto versatile negli abbinamenti, che può accompagnare dagli antipasti ai primi o secondi piatti, specie di pesce: piatti saporiti, profumati e non troppo strutturati.

- **UN VINO FRESCO**
- **BEVIBILITÀ**
- **PRIMI PIATTI**

## FRITTATA CON PISELLI

### 👄 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

La sapidità del Pagadebit si contrasta con successo con la tendenza dolce dei piselli, mentre la leggera grassezza della frittata viene pulita via dalla freschezza del vino.



## TAGLIATELLE AL RAGÙ

### 📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

L'abbinamento territoriale per eccellenza: il Pagadebit si sposa perfettamente con le tagliatelle del ragù: l'acidità pulisce la bocca e la rende pronta per il successivo boccone.



# LA CANTINA

Siamo a Mercato Saraceno (Forlì-Cesena), nell'Alta Valle del Savio, sulle prime colline del cesenate, nel cuore della Romagna rurale.

La Tenuta Santa Lucia è fondata negli anni '60 da Paride Benedetti e della moglie Assunta, con circa 18 ettari a vigneto.

A fine anni '90 la tenuta avvia una svolta e inizia a puntare sempre di più sulla qualità, sul **biodinamico** (certificato Demeter) e sul rapporto con il territorio, con vitigni autoctoni principi dell'area quali il sangiovese e albana, ma anche i molto meno noti famoso, rebola, pagadebit, centesimino.



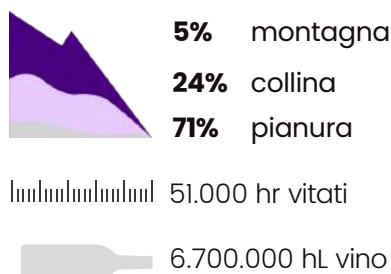


Tralci tipici di uve di lambrusco coltivate in Emilia

## LA REGIONE: EMILIA ROMAGNA



### PRODUZIONE



### VITIGNI PRINCIPALI

- Trebbiano Romagnolo
- Pignoletto
- Albana
- Sangiovese
- Lambrusco Salamino
- Ancellotta

### NON SOLAMENTE VINI ORDINARI MA ANCHE GRANDE QUALITÀ NELLE TERRE DEL LAMBRUSCO

La storia della vite e del vino in Emilia-Romagna risale all'epoca pre-romana ed è legata alla sua uva più famosa, il Lambrusco.

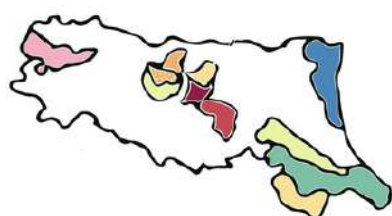
La diffusione del vino prodotto con l'omonima uva celebre in tutto il mondo, ha anche generato la convinzione che qui si producano solamente vini ordinari, cosa smentita da molti esempi di **grande qualità** presenti nella zona. Alla fine del 1800 l'arrivo della fillossera segnerà un arresto della viticoltura emiliana, tranne nella zona del delta del Po', che fu risparmiato dall'invasione del parassita e che ancora oggi presenta **molte viti a piede franco**.



Riviera Romagnola, nella parte sud ovest della regione

# LA REGIONE: EMILIA ROMAGNA

## SOTTOZONE



- Colli piacentini
- Colli di Scandiano e di Canossa
- Reggiano
- Lambrusco di Sorbara
- Lambrusco Grasparossa Castelvetro
- Colli bolognesi
- Bosco eliceo
- Albana di Romagna
- Sangiovese di Romagna

## DENOMINAZIONI

- 2** DOCG
- 19** DOC
- 9** IGT

La regione è divisa in **due aree geografiche e culturali distinte**: l'Emilia, nella parte occidentale e la Romagna, nella parte orientale. Anche **i vitigni coltivati in prevalenza sono diversi**, a est predominano barbera, croatina, malvasia di Candia e ortrugo, al centro tutte le diverse varietà di lambrusco, fino ad arrivare al pignoletto nella zona del Bolognese e sangiovese, trebbiano romagnolo, pagadebit e albana nella zona collinare verso il mare.

Le **caratteristiche pedoclimatiche** del territorio variano in funzione dell'altitudine e della vicinanza al mare, dando origine a diverse zone vinicole, con un clima via via più mite all'avvicinarsi della Riviera Romagnola.



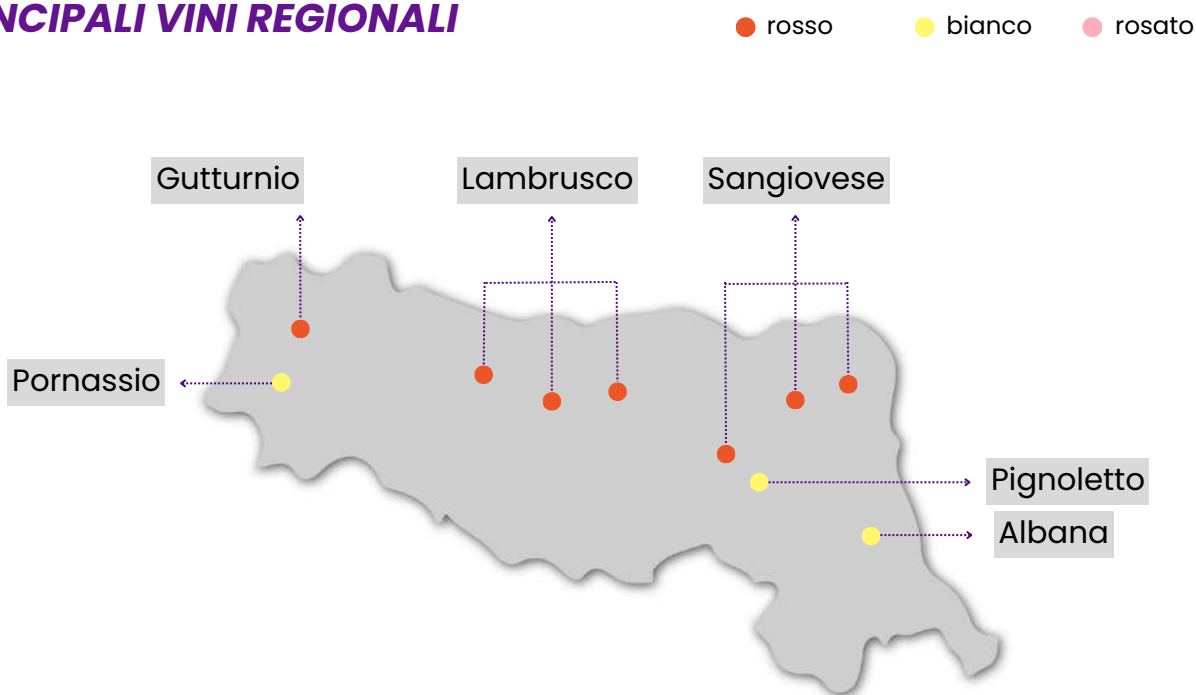


Castelvetro di Modena, il borgo che da il nome all'omonimo lambrusco

## LA REGIONE: EMILIA ROMAGNA

L'Emilia è la patria indiscussa dei "Lambruschi", vini rossi frizzanti giovani e franchi, mentre in Romagna il vino diviene prevalentemente fermo e si produce con le uve Sangiovese, Albana e Pignoletto.

### PRINCIPALI VINI REGIONALI





Vigne a Bertinoro (Forlì-Cesena)

## FORLÌ-CESENA

Siamo nella Romagna, areale principe per sangiovese, albana, trebbiano romagnolo, pagadebit (bombino bianco) e terrano. Due, le zone principali: una pre-collinare, che si estende dalle falde delle ultime formazioni collinari degli Appennini fino alla via Emilia, e una prettamente collinare.

In provincia di Forlì-Cesena si trovano in particolare queste aree:

**Serra**, che gode di un clima continentale e poco mitigato dalla rilevante distanza dal mare (i vini esprimono delicate note floreali e fruttate fresche)

**Modigliana**, dove il territorio si inasprisce ulteriormente consentendo di produrre vini dalla struttura decisa, potenti, austeri e longevi.

**Castrocaro-Terra del Sole**, terre della "Romagna Toscana".

**Predappio**, dove il Sangiovese (fruttato e con tannini piuttosto austeri) la fa da padrone.

Bertinoro, dove è regina l'Albana.

**Cesena**, con Sangiovese fruttato, strutturato ed elegante.

**San Vicinio**, l'area più vocata per il Sangiovese, con vini molto equilibrati.

**Longiano**, con vini importanti e ricchi, con un fruttato evidente e buona struttura.





*ti piace Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone  
per scoprire come guadagnare fino a 100€

**PORTA UN AMICO**