



# Pagadebit di Romagna

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA\*



## VITIGNO

Il vino "Pagadebit di Romagna" deve essere ottenuto per almeno l'85% dalle uve del vitigno Bombino b. Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

Per i nuovi impianti la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 2.500 ceppi per ettaro.

## RESA

Resa uva per ettaro: massimo 14 t.

Resa uva/vino finito: non superiore al 70%

**Titolo alcolometrico volumico naturale minimo:** 10,50%  
(11,50% per la denominazione "Bertinoro")

## ZONA DI PRODUZIONE

ROMAGNA

Provincia di Forlì/Cesena: n. 14 comuni

Provincia di Ravenna: n. 5 comuni

Provincia di Rimini: n. 10 comuni



Decreto del 01.08.2008 - G.U. n. 195 del 21.08.2008

(riconosciuto D.O.C. con D.P.R. del 17.03.1988 - G.U. n. 38 del 15.02.1989)



# Pagadebit di Romagna

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## IL PRODOTTO

### **Pagadebit di Romagna secco:**

- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, di biancospino;
- sapore: secco, erbaceo, armonico, gradevole, delicato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore: 17,0 g/l.

### **Pagadebit di Romagna frizzante:**

- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, di biancospino;
- sapore: secco, erbaceo, fresco, armonico, delicato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

### **Pagadebit di Romagna amabile:**

- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, di biancospino;
- sapore: amabile, erbaceo, armonico, gradevole, delicato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

### **Pagadebit di Romagna amabile frizzante:**

- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, di biancospino;
- sapore: amabile, erbaceo, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Foto: Archivio Consorzio Vini di Romagna





# Pagadebit di Romagna

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## IL PRODOTTO

### Pagadebit di Romagna di Bertinoro secco:

- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, di biancospino;
- sapore: secco, erbaceo, armonico, gradevole, delicato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

### Pagadebit di Romagna di Bertinoro secco frizzante:

- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, di biancospino;
- sapore: secco, erbaceo, fresco, armonico, delicato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

### Pagadebit di Romagna di Bertinoro amabile:

- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, di biancospino;
- sapore: amabile, erbaceo, armonico, gradevole, delicato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

### Pagadebit di Romagna di Bertinoro amabile frizzante:

- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, di biancospino;
- sapore: amabile, erbaceo, armonico, delicato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Foto: Archivio Consorzio Vini di Romagna



**Consorzio Vini di Romagna**  
C.so Garibaldi 2 - 48018 Faenza RA Italia  
Tel. +39 0546 28455 Fax +39 0546 665063  
e.mail: [entevini@fastmail.it](mailto:entevini@fastmail.it)  
[www.consorziovinidiromagna.it](http://www.consorziovinidiromagna.it)