



Pagadebit di Romagna

L'area di produzione del Pagadebit di Romagna ha un aspetto territoriale molto vario, il grappolo di Bombino Bianco è il vitigno principale, di probabile origine spagnola. Il vitigno presenta una maturazione tardiva, con alte quantità di produzione, per questo da qui ne derivano diversi sinonimi, come Pagadebit e Straccia Cambiale.

L'acino è medio-grande dal colore giallo-verdolino e presenta macchie marroni. Tra le tipologie del Pagadebit di Romagna ritroviamo il secco, l'amabile e il frizzante, dal colore giallo paglierino con vago profumo di biancospino e sapore secco ma delicato.

Il vino presenta una spuma vivace e al gusto presenta la sua sensazione gradevolmente frizzante. Ideali con i formaggi molli e i piatti a base di pesce, ottimo con i dessert e i dolci cremosi, come il [budino con gli amaretti](#).

L'area di produzione è compresa tra il ravennate, il forlivese-cesenate e il riminese, il color giallo paglierino presenta particolari sfumature tendenti al verde. Il profumo si fa quasi floreale e allude al biancospino, accompagnato dal sapore asciutto e delicato, presenta delle note erbacee.

Lo troviamo nelle tipologie secco e amabile, fermo e frizzante. Denominato Pagadebit perché grazie alla produttività e alla resistenza del Bombino Bianco era possibile produrne in quantità e consentire di pagare i propri debiti, anche quando la stagione non prometteva nulla di buono.

Oggi si rivela ideale per tutte le occasioni e permette l'abbinamento con molti piatti, come antipasto, salumi, frittate e minestre. Un vino molto versatile secco accompagna i tradizionali passatelli in brodo romagnoli e si serve a una temperatura fra gli 8° e i 10° C. È tra i vini DOC che riportano obbligatoriamente la data di annata di produzione e ha una gradazione alcolometrica di almeno 10%.

La sua versione amabile si abbina a crostate di frutta e torte di riso, servito in calici flûte a 8° C.

[Read More](#)
