

# Vini Bianchi **TENUTA NERI**

## 3 ARCHI Romagna Pagadebit DOP



# Scheda tecnica

**NOME:** 3 Archi

**DENOMINAZIONE:** Romagna Pagadebit DOP

**ANNATA:** 2017

**ALC. VOL.:** 12,5%

**VITIGNO:** Bombino bianco 100%

**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

**AFFINAMENTO:** in vasche di acciaio

## NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** giallo paglierino.

**Olfatto&Gusto:** al naso si notano sentori di frutti tropicali, fiori freschi bianchi e richiami alla frutta fresca, che si ritrovano al gusto; di notevole freschezza, venato da eleganti note minerali con finale ammandorlato.

**ABBINAMENTI:** Si presta perfettamente per accompagnare antipasti, insalata di polpo e patate, primi e secondi a base di pesce, zucchine trifolate e aperitivi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12 ° C

**NOTE:** Il nome di questo vino richiama la struttura del nostro casale, che abbiamo anche riproposto graficamente nel logo aziendale. Questo vino “pagadebit” deriva dalla vinificazione di un uva chiamata bombino bianco; il nome 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.

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