



ROMANDIOLA

Lo Cerbio

PAGADEBIT DI ROMAGNA
Frizzante
Denominazione di Origine Controllata
12% vol.

Zona di provenienza

Si ottiene da uve di Bombino, vitigno pregiato con produttività costante anche in cattive annate, consentiva di pagare i debiti contratti per le spese colturali del vigneto.

Terreni

I vigneti sorgono sui versanti meglio esposti dell'Appennino Romagnolo. I terreni sono argillosi o di medio impasto tendenti all'argilloso, con zone calcaree.

Caratteristiche

Si presenta di colore giallo con riflessi brillanti. Bouquet floreale, conserva il ricordo del fiore di biancospino. Sapore fresco e armonico, delicato, gradevolmente erbaceo.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo come fresco aperitivo; si accompagna con antipasti, primi leggeri, pesce e formaggi freschi e molli. Va servito a 10-12°.



Lo Cerbio



Lo Cerbio, il cervo, animale maestoso che da secoli popola le colline nell'entroterra della Romagna.

Nel nome di Romandiola è già presente tutta la ricchezza e la storia di questi vini di grande pregio. Romandiola, l'antica Romagna, era infatti denominata quell'"insula" sfuggita alla conquista dei Longobardi nel VI secolo d.C. che corrisponde oggi al territorio romagnolo. Qui gli Etruschi introdussero l'arte della viticoltura che i Celti consolidarono con la caratteristica piantata romagnola e con botti di legno. Una secolare tradizione oggi rivalutata dalla maestria dei nostri enologi e viticoltori per trasformare le uve coltivate con la massima cura sulle colline dell'entroterra di Rimini, Faenza e Forlì, in una gamma di vini qualitativamente eccellente.



ROMANDIOLA

Lo Cerbio

PAGADEBIT DI ROMAGNA
Frizzante
Denominazione di Origine Controllata
12% vol.

Origin

Made from grapes of Bombino, a prestigious varietal with a constant productivity even in times of poor vintage, allowing vinegrowers to settle their debts contracted for cultivation expenses.

Soil

The vineyards rise on those sides of the hills that are best exposed to the mesoclimate of the Romagna Appennines. The soil is clayey and of average mixture inclining towards clay with calcareous zones.

Characteristics

Very light yellow in colour with brilliant hues. The aroma of this wine calls to mind the whitethorn flower. Fresh and harmonic on the palate, delicate and pleasantly herbaceous.

Serving Suggestions

Excellent as an aperitif; with appetizers, light first courses, fish and fresh, soft cheeses. Best served at a temperature of 10-12°C.

www.romandiola.it

Imballaggio

Capacità	0,75
N° pezzi per cartone	6
Codice EAN cartone	8001929154746
Dimensione cartone (cm)	25,5x17,0xh. 31,5
Peso lordo cartone	7,80 kg
N° cartoni per pallet	92
N° cartoni per strato	23
N° strati per pallet	4
Altezza pallet (cm)	140

Outer Packaging

Capacity	0,75
Bottles per case	6
EAN case code	8001929154746
Case dimensions (cm)	25,5x17,0xh. 31,5
Case weight	7,80 kg
Cases per pallet	92
Cases per layer	23
Layers per pallet	4
Pallet height (cm)	140

Lo Cerbio



The name Romandiola itself encapsulates all the richness and history of these high quality wines. Romandiola was, in fact, the name given to that "insula" which succeeded in avoiding being conquered by the Lombards in the 6th century AD and which, today, corresponds to the territory of Romagna. Here the Etruscans introduced the art of viticulture, which the Celts then consolidated by means of the characteristic local training system and by the use of wooden barrels. None of this centuries-old tradition has been lost and today it is actually being given new force thanks to the great skills of our winegrowers and winemakers. It's their task to transform the grapes, grown with great passion and care on the hillsides around Rimini, Faenza and Forlì, into a large range of wines, all of which are of outstanding quality.