



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO ~ ITALIA

CAMPI DEL LAGO 2025 ROMAGNA DOC PAGADEBIT FRIZZANTE

TECHNISCHE DATEN

Rebsorte:	Bombino (Pagadebit)
Trauben:	85% Pagadebit (Bombino) 15% Chardonnay
Herkunftsgebiet:	Bertinoro
Weinberge:	CAMPI DI FRATTA
Abgefüllte Flaschen:	8000 Fl. zu 0,750lt – 3.000 Fl. zu 0,375lt
Bepflanzte Fläche:	5,50 ha
Lage:	Ost-Südosten
Boden:	Mittelmäßige Textur mit erheblichem Kalkgehalt
Önologe:	Casadei Emanuele
Pflanzendichte:	3.000 Stöcke pro Hektar
Wuchsform der Rebe:	Guyot (arkadenförmig)
Produktion pro Hektar:	9000 kg Trauben, 6300 lt. Wein
Farbe:	Schwaches strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bukett:	Delikat und blumig
Geschmack:	Leicht schaumig und frisch, mit feiner Struktur
Gut zu:	Vorspeisen mit Meeresfrüchten, frittierte Fisch von der Adria, ein frischer und angenehmer zu jeder Speise geeigneter Sommerwein

ANALYSENWERTE

Alkoholgehalt:	11,36% vol.
Restzucker:	2,3 g/l
Flüchtige Säure:	0,27 g/l
Stabile Säure:	5,86 g/l
Trockenextrakt netto:	22,7 g/l
Schwefeldioxid:	85 mg/l
Freies Schwefeldioxid	25 mg/l



WEINLESE 2025

Pagadebit ist eher eine spät reifende Sorte und behält auch bei regnen reicherer Saison eine schöne Säure und gute Frische. Diese Eigenschaften machen ihn besonders für die Herstellung von Schaumweinen sehr interessant.

Der Wetterablauf hat der kräftigen Rebsorte Pagadebit, welche im Bereich Bertinoro ihren idealen Standort gefunden hat, nichts angetan. Der kalkhaltige Boden schenkt diesem schlichten aber nicht banalen Wein viel Raum für die territorialen Charakterzüge. Das Bouquet entfaltet sich in der Nase mit weißen Blumen und zitrischen Noten, der Wein ist cremig, würzig und frisch im Gaumen, absolut verleitend.

Celli srl Società Agricola
Viale Carducci 5 - 47032 BERTINORO (FC) – ITALY tel.+39(0)543-445183
export@celli-vini.com www.cell-vini.com



Celli Vini



celli_vinidibertinoro