



FATTORIA DEL PICCIONE

AZIENDA AGRICOLA
BIOLOGICA 

Il Baiocco

Romagna DOC Pagadebit 2021

Tipologia: vino bianco fermo, di media struttura

Descrizione: Il baiocco è un'antica moneta d'argento coniata in Italia dal XV al XIX secolo. Nel linguaggio popolare riminese e delle provincie già dello Stato della Chiesa, inoltre, baiocco è sinonimo di soldo, denaro. Il nome "Pagadebit", invece, nel dialetto romagnolo significa "paga debiti" ed è il nome locale dato al vitigno Bombino Bianco, concorrente almeno per l'85% nell'uvaggio del Romagna DOC Pagadebit. Particolarmente resistente alle avversità climatiche, il Bombino Bianco storicamente garantiva al vignaiolo, anche nelle annate peggiori, di pagare i debiti contratti nell'annata precedente. Con "Il Baiocco" Fattoria del Piccione intende valorizzare le radici storico-culturali di Rimini e della Romagna, rievocando lo splendido legame del Romagna Pagadebit con questa terra e la sua influenza sulla storia del nostro territorio.

Degustazione: Al calice Il Baiocco è di color giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Il naso si



apre su note fruttate di nespola, seguite da note agrumate di limone e cedro, da sottili sfumature di fiori bianchi e da una delicata nota gessosa. L'assaggio è sorretto da una bella spalla acida, scorrevole e di lunga persistenza, con finale fruttato.

Vitigno: Bombino Bianco 100%

Titolo alcolometrico: vol. 12,00%

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Abbinamento: antipasti di mare, tagliatelle alle verdure di stagione, passatello alle vongole dell'Adriatico

Vinificazione: macerazione pellicolare prefermentativa sulle bucce in pressa soffice; fermentazione alcolica in cemento con soli lieviti indigeni e senza controllo della temperatura

Affinamento: 6 mesi in cemento sulle fecce fini, 3 mesi in bottiglia

Ubicazione vigneto: Agello, San Clemente (RN)

Suolo: franco - limoso

Esposizione: Sud - Est

Altitudine: 90 - 120m. s.l.m.

Forma di allevamento: cordone speronato

Età media viti: 30 anni

Densità impianto: 2700 ceppi/ha

Raccolta: meccanica

Contenuto SO₂: 80 mg/L

Certificazioni: vino biologico