



Homarus

Merlot

Origin / Origine

<i>Winery / Cantina</i>	Tenuta Del Paguro
<i>Reference / Nome</i>	Homarus
<i>Denomination / Denominazione</i>	Merlot IGP Ravenna
<i>Production area / Area di produzione</i>	Mazzolano, Riolo Terme (Ra)
<i>Year harvest / Anno della vendemmia</i>	2020

Type / Tipo

<i>Wine type / Tipo di vino</i>	Red / Rosso
<i>Grape / Uva</i>	100% Merlot

Analysis / Analisi

<i>Alcohol</i>	14% vol
<i>Total Acidity / Acidità totale</i>	5,6g/l
<i>Total Sulfur / Totale solfiti</i>	65mg/l
<i>Residual sugar / Residuo zuccherino</i>	1g/l

Drinking temperature / Temperatura di consumo 18-20°C



Tasting notes / Note di degustazione

On the nose

A true triumph of elegance of morello cherries, small berries in alcohol. Powerful but always very elegant balsamic; spices, dates and caramel speak of a wine that has wisdom, that knows how to excite and tell.

On the palate

At his entrance he betrays the expectation and proves to be strong, muscular, vigorous and penetrating. The wine paws and recalls its vivacity provided by the great breadth of the mouth where balsamic and vertical scents explode, ending with a persistence that never ends!

Al naso

Un vero trionfo di eleganza di amarene marasca, piccoli frutti di bosco sotto spirito. Balsamico potente ma sempre molto elegante; le spezie, il dattero e il caramello parlano di un vino che ha saggezza, che sa emozionare e raccontare.

Al palato

Al suo ingresso tradisce l'attesa e si dimostra forte, muscoloso, vigoroso e penetrante. Il vino scalpita e ricorda la sua vivacità fornita dalla grande ampiezza di bocca dove esplodono sentori balsamici e verticali, concludendosi con una persistenza che non ha mai fine!

Tenuta Del Paguro®
Ravenna



Vineyard and Elaboration / Coltivazione e vinificazione

Soil / Terreno

Zone of the Romagna gypsum vein, medium-textured clayey soil rich in limestone and potassium. Exposure: East.

Zona della vena del gesso romagnola, terreno di tipo argilloso di medio impasto ricco di calcare e potassio. Esposizione: Est.



Rainfall

560-600mm



Vine medium age

17



Plantation density

3333/ha



Yields

80q/ha



Type of plantation

Guyot



Harvest type

By hand, mid
Sept.



Fermentation tanks

Steel



Fermentation temp

25-26°C

Vinification / Vinificazione

The grapes undergo a destemming-crushing and are fermented at a controlled temperature in stainless steel tanks with maceration on the skins that lasts for over 30 days and simultaneous malolactic fermentation. / Le uve subiscono una diraspa-pigiatura e vengono poste a fermentare, a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox con macerazione sulle bucce che si protrae per oltre 30 giorni e contemporanea fermentazione malolattica.

Altitude / Altitudine 150-230 metres above sea level / 150-230m slm.

Refinement / Affinamento

Aging partly in second passage tonneau and partly in cement tanks for about twelve months. / Affinamento parte in tonneau di secondo passaggio e parte in serbatoi di cemento per circa dodici mesi.

UnderWater bottle ageing / Cantinamento in mare

Aged at -52 meters above sea level, in the Cala degli Inglesi between the coast of Portofino and San Fruttuoso / Affinato a -52 mt slm, nella Cala degli Inglesi tra la costa di Portofino e San Fruttuoso.

