



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>	2016

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
<i>Drinking temperature / Temperatura di consumo</i>	18°C
<i>Bottles produced per year / Bottiglie prodotte per anno</i>	3500

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

70q/ha



Type of plantation

Guyot



Harvest type

By hand, mid
Sept.



Fermentation tanks

Steel



Fermentation temp

25°C

Fermentation length / Tempo di fermentazione

Up to 40 days with maceration on the
skins / Fino a 40gg con macerazione sulle
bucce

Filtration & Clarification / Filtrazione e chiarificazione

Satic clarification and tangential filtration
/ Chiarifica statica e filtrazione tangenziale

Oak ageing / Invecchiamento delle botti

1 year / 1 anno

Type of oak / Tipo di botte

French oak / Rovere francese

UnderWater bottle ageing / Cantinamento in mare

The bottles are stowed on the seabed of the Adriatic sea at a depth of 25/30 meters in stainless steel cages. Thanks to the isobar, the temperature is constant around 10/13 ° C, and the emergence takes place after a period ranging from 12 to 18 months depending on the marine conditions and the season.

Le bottiglie vengono stivate sul fondale marino del mare adriatico ad una profondità di 25/30 metri in gabbie di acciaio inox. Grazie all'isobara la temperatura è costante intorno ai 10/13°C, e l'emersione avviene dopo un periodo variabile tra i 12 e i 18 mesi in base alle condizioni marine e alla stagione.



Tenuta Del Paguro®

Ravenna