



Mare Urchin

Vino Bianco Spumante

Origin / Origine

<i>Winery / Cantina</i>	Tenuta Del Paguro
<i>Reference / Nome</i>	Mare Urchin
<i>Denomination / Denominazione</i>	Vino bianco spumante
<i>Production area / Area di produzione</i>	Imola, Emilia Romagna (Bo)
<i>Year harvest / Anno della vendemmia</i>	10 agosto 2012

Type / Tipo

<i>Wine type / Tipo di vino</i>	Brut nature classic method sparkling wine / Spumante metodo classico brut nature
<i>Grape / Uva</i>	100% Chardonnay

Analysis / Analisi

<i>Alcohol</i>	12,5% vol
<i>Drinking temperature / Temperatura di consumo</i>	6-8°C

Tasting notes / Note di degustazione

To the nose
Immediately blackberry, forest fruits on the nose. With a lively color, a particularly intense straw yellow, but it denotes that it is still a young wine. Wine that deserves to grow.

To the palate
It must have betrayed the nose because it gave the idea of a mature wine, its entry into the mouth enters clear, clean, soft. A very delicate bubble, with great volume and a great sensation of maturity, a lot of acidity and a very long savory finish. Persistent. Beautiful center of the mouth, harmonious, round. A vinone!

Al naso
Immediatamente mora, frutti di bosco al naso. Con un colore vivace, un giallo paglierino particolarmente intenso, ma denota che è ancora un vino giovane. Vino che merita di crescere.

Al palato
Doveva avere tradito al naso poiché dava l'idea di un vino maturo, il suo ingresso in bocca entra limpido, pulito, morbido. Una bollicina delicatissima, con grande volume e grande sensazione di maturità, tanta acidità e una chiusura sapida lunghissima. Persistente. Bellissimo centro bocca, armonioso, rotondo. Un vinone!

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: West.

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

Refinement / Affinamento

The bottles are refined in the bottle for 100 months, disgorging June 2021. / Le bottiglie vengono affinate in in bottiglia per 100 mesi, sboccatura giugno 2021.

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.



Type of plantation

Guyot



Harvest type

By hand, 10th
August 2012



Fermentation temp

12-14°C



Yields

90q/ha

Vinification / Vinificazione

The grapes are pressed directly, separating the grain from the second of the press. The free run must, after a slight static decantation, is sent to fermentation at a controlled temperature. / Le uve vengono direttamente pressate, separando il fiore dal secondo di pressa. Il mosto fiore, dopo una lieve decantazione statica, viene avviato alla fermentazione a temperatura controllata.

Altitude / Altitudine

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

Tenuta Del Paguro[®]
Ravenna

