



Nephrops

Cabernet

Origin / Origine

Winery / Cantina

Reference / Nome

Denomination / Denominazione

Production area / Area di produzione

Year harvest / Anno della vendemmia

Tenuta Del Paguro

Nephrops

Cabernet IGP Ravenna

Mazzolano, Riolo Terme (Ra)

2020

Type / Tipo

Wine type / Tipo di vino

Red / Rosso

Grape / Uva

85% Cabernet, 15% Merlot

Analysis / Analisi

Alcohol 14% vol

Total Acidity / Acidità totale

5,8g/l

Total Sulfur / Totale solfiti

68mg/l

Residual sugar / Residuo zuccherino

1g/l

Drinking temperature / Temperatura di consumo 18-20°C

Tasting notes / Note di degustazione

On the nose

Olfactory complexity that refers to intense, deep and immersive scents, such as black cherry in alcohol, amaretto and a nuance of caramelized orange peel, wrapped in a hint of chocolate.

On the palate

At the entrance to the palate it is clean and fine, the great smoothness strikes for the marked verticality well accompanied in the great elegance by an excellent tannin, where the contribution of Merlot, albeit at 15%, guarantees great body structure, with an excellent tasting balance.

Al naso

Complessità olfattiva che rimanda a sentori intensi, profondi ed immersivi, come l'amaretto sotto spirito, l'amaretto ed una nuance di scorza arancia caramellata, avvolta da un sentore di cioccolato.

Al palato

All'ingresso al palato è pulito e fine, la grande scorrevolezza colpisce per la verticalità spiccata ben accompagnata nella grande eleganza da un ottimo tannino, dove il contributo di merlot, seppur al 15%, garantisce grande struttura del corpo, con un ottimo equilibrio degustativo.

Vineyard and Elaboration / Coltivazione e vinificazione

Soil / Terreno

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

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



Rainfall
560-600mm



Vine medium age
19



Plantation density
3333/ha



Yields
80q/ha



Type of plantation
Guyot



Harvest type
By hand, mid Sept.
Merlot, beginning Oct.
Cabernet



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.

