



# Nephrops

Cabernet

## Origin / Origine

|   |                             |
|---|-----------------------------|
| <i>Winery / Cantina</i>                     | Tenuta Del Paguro           |
| <i>Reference / Nome</i>                     | Nephrops                    |
| <i>Denomination / Denominazione</i>         | Cabernet 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>              | 85% Cabernet, 15% Merlot |

## Analysis / Analisi

|  |         |
|--|---------|
| <i>Alcohol</i>                             | 14% vol |
| <i>Total Acidity / Acidità totale</i>      | 5,8g/l  |
| <i>Total Sulfur / Totale solfiti</i>       | 68mg/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> | 2000 |

---

## 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'amarena 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.

---

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: 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

70q/ha



#### Type of plantation

Guyot



#### Harvest type

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



#### 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