



Pagurus

Sangiovese

Origin / Origine

<i>Winery / Cantina</i>	Tenuta Del Paguro
<i>Reference / Nome</i>	Pagurus
<i>Denomination / Denominazione</i>	Romagna DOP Sangiovese Superiore
<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% Sangiovese

Analysis / Analisi

<i>Alcohol</i>	15% vol
<i>Total Acidity / Acidità totale</i>	5,9g/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>	3500

Tasting notes / Note di degustazione

On the nose

Small spicy notes are accompanied by a plateau of dried fruits such as plum and date, all in total synergy with the tertiary of aromas, which flow into the balsamic accompanied by ginger and tamarind.

On the palate

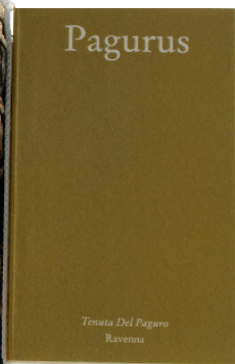
Wide, rich and fine volume intersects with a well-defined and spherical tannic texture, almost forged in its elegance during the underwater refining process, by the harmonic currents, which determined its embellishment.

Al naso

Piccole note speziate vengono accompagnate da un plateau di frutti secchi come la prugna e il dattero, il tutto in totale sinergia alla terzietà di sentori, che confluiscono nel balsamico accompagnato dal ginger e dal tamarindo.

Al palato

Volume ampio, ricco e fine si interseca ad una trama tannica ben definita e sferica, quasi forgiata nella sua eleganza durante il processo di affinamento subacqueo, dalle correnti armoniche, che hanno determinato il suo impresiosimento.



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

21



Plantation density

3333/ha



Yields

70q/ha



Type of plantation

Guyot



Harvest type

By hand, at the end of 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

Concrete / Cemento

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