



Squilla Mantis

Albana

Origin / Origine

<i>Winery / Cantina</i>	Tenuta Del Paguro
<i>Reference / Nome</i>	Squilla Mantis
<i>Denomination / Denominazione</i>	Romagna DOCG Albana secco
<i>Production area / Area di produzione</i>	Mazzolano, Riolo Terme (Ra)
<i>Year harvest / Anno della vendemmia</i>	2019

Type / Tipo

<i>Wine type / Tipo di vino</i>	White / Bianco
<i>Grape / Uva</i>	100% Albana

Analysis / Analisi

<i>Alcohol</i>	14% vol
<i>Total Acidity / Acidità totale</i>	6,6g/l
<i>Total Sulfur / Totale solfiti</i>	84mg/l
<i>Residual sugar / Residuo zuccherino</i>	1g/l

Drinking temperature / Temperatura di consumo 10-12°C

Tasting notes / Note di degustazione

On the nose

Complex and diversified evolution where ripe yellow pulp fruit prevails, dehydrated apricot wrapped in hints of orange peel held in tension along the length, with notes of tea and nuts that recall the creaminess of peanut butter.

On the palate

Elegant and clean, soft, wide and generous sip, which only the freshness, the savory closure and the aromatic persistence found in a botrytized wine can balance.

Al naso

Complessa e diversificata evoluzione dove prevale il frutto a polpa gialla maturo, albicocca disidratata avvolta da sentori di scorza d'arancia tenuti in tensione della lunghezza, con note di the e noci che richiamano la cremosità del burro d'arachidi.

Al palato

Sorso elegante e pulito, morbido, largo e generoso, che soltanto la freschezza, la chiusura sapida e la persistenza aromatica che si incontra in un vino bottrizzato, possono bilanciare.

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.



Rainfall

560-600mm



Vine medium age

18



Plantation density

2777/ha



Yields

90-100q/ha



Type of plantation

Pergoletta
romagnola



Harvest type

By hand, at the
end of Sept.



Fermentation tanks

Concrete



Fermentation temp

9-10°C

Vinification / Vinificazione

Cold maceration for three days, then pressing separating the grain from the second pressing. The free run must, after a slight static decantation, is sent to fermentation at a low temperature / Macerazione a freddo per tre giorni, poi pressatura separando il fiore dal secondo di pressa. Il mosto fiore, dopo una lieve decantazione statica, viene avviato alla fermentazione a bassa temperatura.

Altitude / Altitudine

150-200 metres above sea level / 150-200m slm.

Refinement / Affinamento

Aging on the lees, partly in oak barrels for ten months. / Affinamento sui lieviti, in parte in botti di rovere per dieci 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.

