



Awards



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>	2016

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

<i>Drinking temperature / Temperatura di consumo</i>	12°C
<i>Bottles produced per year / Bottiglie prodotte per anno</i>	2000

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 botritizzato, 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

90q/ha



Type of plantation

Pergoletta
romagnola



Harvest type

By hand, at the
end of Sept.



Fermentation tanks

Concrete



Fermentation temp

9-10°C

Fermentation length / Tempo di fermentazione

30 days / 30gg

Filtration & Clarification / Filtrazione e chiarificazione

Satic clarification and tangential filtration
/ Chiarifica statica e filtrazione tangenziale

Oak ageing / Invecchiamento delle botti

6-8 months / 6-8 mesi

Type of oak / Tipo di botte

Untoasted French oak and Slavonian oak
/ Rovere francese e rovere slavonia non
tostato

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