



Mare Urchin

Vino Bianco Spumante

Origin / Origine

<i>Winery / Cantina</i>	Tenuta Del Paguro
<i>Reference / Nome</i>	Mare Urchin
<i>Denomination / Denominazione</i>	Vino bianco spumante
<i>Production area / Area di produzione</i>	Imola, Emilia Romagna (Bo)
<i>Year harvest / Anno della vendemmia</i>	10 agosto 2012

Type / Tipo

<i>Wine type / Tipo di vino</i>	Brut nature classic method sparkling wine / Spumante metodo classico brut nature
<i>Grape / Uva</i>	100% Chardonnay

Analysis / Analisi

<i>Alcohol</i>	12,5% vol
<i>Drinking temperature / Temperatura di consumo</i>	6-8°C

Tasting notes / Note di degustazione

On the nose

A symphony of fragrances captivates the senses: notes of gooseberry intertwine with syrupy yellow peach, while acacia honey lends a touch of refined elegance. A veil of freshly baked pastries precedes the finale with a hint of sage, adding an herbaceous note that bestows complexity and character.

On the palate

The entry is full and enveloping, driven by a fine and incessant bead. Without succumbing to softness, the attack is supported by a marked trail of sapidity that lends freshness and vivacity. A creamy tickle adds an intriguing note, teasing the palate and inviting another sip.

Al naso

Un concerto di fragranze conquista i sensi: note di uva spina si intrecciano con pesca gialla sciropata, mentre il miele d'acacia regala un tocco di raffinata eleganza. Un velo di pasticceria lievitata prima della chiusura con un cenno di salvia, aggiungendo una nota erbacea che dona complessità e carattere.

Al palato

L'esordio è pieno e avvolgente, mosso da una bollicina fine ed incessante. Senza cedere alla morbidezza, l'ingresso è sostenuto da una marcata scia sapida che dona freschezza e vivacità. Un cremoso pizzicore aggiunge una nota intrigante, stuzzicando il palato e invitando ad un altro sorso.

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.



Type of plantation

Guyot



Harvest type

By hand, 10th
August 2012



Fermentation temp

12-14°C



Yields

90q/ha

Refinement / Affinamento

The bottles are refined in the bottle for 100 months, disgorging June 2021. / Le bottiglie vengono affinate in in bottiglia per 100 mesi, sboccatura giugno 2021.

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.

Vinification / Vinificazione

The grapes are pressed directly, separating the grain from the second of the press. The free run must, after a slight static decantation, is sent to fermentation at a controlled temperature. / Le uve vengono direttamente pressate, separando il fiore dal secondo di pressa. Il mosto fiore, dopo una lieve decantazione statica, viene avviato alla fermentazione a temperatura controllata.

Altitude / Altitudine

150-230 metres above sea level / 150-230m slm.