



Pagurus Riserva

Sangiovese

Origin / Origine

Winery / Cantina	Tenuta Del Paguro
Reference / Nome	Pagurus Riserva
Denomination / Denominazione	Sangiovese di Romagna DOC Superiore Riserva
Production area / Area di produzione	Imola, Emilia Romagna (Bo)
Year harvest / Anno della vendemmia	2017

Type / Tipo

Wine type / Tipo di vino	Red / Rosso
Grape / Uva	100% Sangiovese

Analysis / Analisi

Alcohol	13,5% vol
Total Acidity / Acidità totale	5,9g/l
Total Sulfur / Totale solfiti	68mg/l
Residual sugar / Residuo zuccherino	1g/l

Drinking temperature / Temperatura di consumo	16-18°C
Bottles produced per year / Bottiglie prodotte per anno	3500

Food pairings / Abbinamenti

It goes well with appetizers based on cured meats, red meat dishes, mixed and grilled roasts, dry or stuffed pasta first courses with meat and tomato sauces, also suitable for dishes such as braised meat, feathered game and guinea fowl.

Si abbina bene ad antipasti a base di salumi, a piatti a base di carni rosse, arrostiti misti e grigliate, a primi piatti di pasta secca o ripiena con sughi di carne e pomodoro, adatto anche a pietanze come brasato, selvaggina di piuma e faraona.

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

3700/ha



Yields

80q/ha



Type of plantation

Guyot



Harvest type

By hand, late
Sept.



Fermentation tanks

Steel



Fermentation temp

25-26°C

Vinification / Vinificazione

Up to 30 days with maceration on the skins and simultaneous malolactic fermentation. / Fino a 30gg con macerazione sulle bucce e contemporanea fermentazione malolattica.

Type of oak / Tipo di botte

The wine is placed in 500-liter oak barrels / Il vino viene riposto in botti di rovere da 500 litri.

Altitude / Altitudine

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

Refinement / Affinamento

The bottles are aged in French and Slavonian oak tonneaux for 30 months / Le bottiglie vengono affinate in tonneaux di rovere francese e Slavonia per 30 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.

