



Pagurus Riserva

Sangiovese

Origin / Origine

<i>Winery / Cantina</i>	Tenuta Del Paguro
<i>Reference / Nome</i>	Pagurus Riserva
<i>Denomination / Denominazione</i>	Sangiovese di Romagna DOC Superiore Riserva
<i>Production area / Area di produzione</i>	Imola, Emilia Romagna (Bo)
<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>	13,5% 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



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

3700/ha



Yields

66q/ha



Type of plantation

Guyot



Harvest type

By hand, late
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