

Nephrops

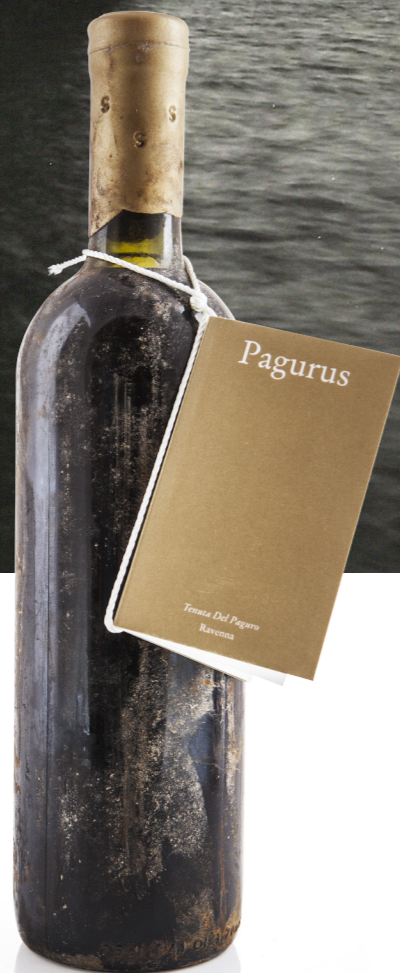


Cabernet

Homarus



Merlot



Sangiovese



Ogni singola bottiglia *Tenuta Del Paguro* viene immersa a differenti profondità e stivata per una durata di tempo variabile tra 4 e 12 mesi.

La scatola che la contiene è realizzata in pino marittimo - l'albero simbolo della pineta di Ravenna - e acciaio, come il relitto in cui ha riposato la bottiglia. Anche per questo la tua bottiglia è unica.

www.tenutadelpaguro.it

Tenuta Del Paguro
Product of Italy

Tenuta Del Paguro

Ravenna



Questa è una storia di ieri...

Ieri l'AGIP inaugurava, al largo della costa ravennate, le prime due piattaforme mobili italiane per l'estrazione del gas metano e una di queste, denominata Paguro, affondava drammaticamente in una notte di settembre, cinquant'anni fa.

www.tenutadelpaguro.it

Pagurus



Sangiovese

Squilla
Mantis



Albana

Questa è una storia di ieri.
Questa è una storia di oggi.

Ieri Ravenna era sfarzosa capitale dell'Impero Romano d'Occidente; nei baccanali il magister bibendi, sorteggiato ai dadi, mesceva con perizia una varietà di vini, fra cui i vini "salsi", o salati, che erano prodotti con uve seccate al sole e quindi miscelati, prima della fase di affinamento, con acqua marina, in modo da accelerare la maturazione e prevenire l'acetificazione.

Oggi la bizantina Ravenna è diventata una delle capitali nel Mediterraneo della cantieristica navale e dell'industria petrolchimica. È una città vitale, dinamica. La dimensione artistica e storica di Ravenna si sposa alla sua vivacità economica. Le pregiate cantine del territorio producono l'albana, il sangiovese, il pagadebit, la cagnina e le altre eccellenze vinicole romagnole.

Due ravennati, Gianluca Grilli e Raffaele Ravaglia, hanno avuto un'intuizione e con determinazione ed entusiasmo nel 2010 hanno intrapreso un percorso di ricerca e innovazione enologica. Con la collaborazione di una squadra di subacquei dell'Associazione Paguro hanno affondato nel reef artificiale, ad una profondità di 30 metri, le casse di vino della Tenuta del Paguro, per recuperarle dopo il tempo necessario a raggiungere la maturazione ottimale.

La totale assenza di raggi UV, la temperatura costante di 10-13 gradi centigradi, nonché l'armonico massaggio delle maree, sono i fattori che nobilitano il nostro vino.



Tipo vino: rosso
Denominazione: Sangiovese IGP Ravenna
Vitigno: 100% Sangiovese
Zona: Mazzolano, Riolo Terme (Ra)
Altitudine: 150-230m slm
Vendemmia: manuale, fine di settembre
Temperatura di servizio: 16-18°C



Tipo vino: rosso
Denominazione: Cabernet IGP Ravenna
Vitigno: 75% Cabernet, 25% Merlot
Zona: Mazzolano, Riolo Terme (Ra)
Altitudine: 150-230m slm
Vendemmia: manuale, metà settembre il Merlot e inizio ottobre il Cabernet
Temperatura di servizio: 18-20°C



Tipo vino: bianco
Denominazione: bianco IGP Ravenna
Vitigno: 100% Albana
Zona: Mazzolano, Riolo Terme (Ra)
Altitudine: 150-230m slm
Vendemmia: manuale, fine di settembre
Temperatura di servizio: 6-8°C



Tipo vino: rosso
Denominazione: Merlot IGP Ravenna
Vitigno: 100% Merlot
Zona: Mazzolano, Riolo Terme (Ra)
Altitudine: 150-230m slm
Vendemmia: manuale, metà settembre
Temperatura di servizio: 18-20°C

Tenuta Del Paguro

Ravenna

Questa è una storia di oggi...

Oggi il relitto del Paguro si è trasformato in un'oasi sottomarina, dichiarata nel 1995 Sito di Importanza Comunitaria, che affascina i suoi visitatori con l'incanto delle sue variegata forme di vita.



Sangiovese Riserva