

# *Tenuta Del Paguro*

Ravenna



*Degustazioni*

# Tenuta Del Paguro

Ravenna

DEGUSTAZIONI IN

*Tastingroom*

*Cantina*

*Sia che scegliate la visita alla cantina di Riolo Terme, che l'esperienza nella Tastingroom di Ravenna, le degustazioni della Tenuta Del Paguro permettono ai partecipanti di unire la piacevolezza del mare, della collina, della storia della città di Ravenna.*

*Il risultato è un'esperienza gustosa e formativa esclusiva ed unica, che offre interessanti momenti tematici: riferimenti storici e naturalistici, cultura locale antica e contemporanea, tecniche di affinamento dei vini, regole di degustazione, racconti delle immersioni.*



Via Rilone, 2 - Riolo Terme



Via Belfiore, 60 - Ravenna

# Tenuta Del Paguro®

Ravenna



*La Tastingroom, un'ambiente con uno stile unico, arredato con acciaio e legno di pino marittimo, gli stessi materiali usati per confezionare le bottiglie della Tenuta Del Paguro. Adatto per piccoli gruppi, la Tastingroom si trova non molto distante dal centro storico di Ravenna.*



*tastingroom*



# Tenuta Del Paguro®

Ravenna



*La Tenuta rispetta la tradizione vinicola e la natura, proteggendo i propri prodotti con la lotta integrata: la coltivazione a basso impatto ambientale. Presso la Tenuta è possibile acquistare anche diversi di questi prodotti locali e km.0, come frutta fresca di stagione, marmellate e confetture, olio extra vergine di oliva.*



# Degustazione in Tastingroom

## Visita in coppia

La location è quella della nostra UnderWaterWines Tastingroom, un ambiente con uno stile unico, arredato con acciaio e legno di pino marittimo, gli stessi materiali usati per confezionare le bottiglie della Tenuta Del Paguro. Durante la visita scoprirete le sperimentazioni che hanno portato alla creazione del metodo dell'affinamento subacqueo, partendo dal processo e dalla storia, fino alla creazione del vino, l'ingegno filosofico e scientifico alla base del progetto, le difficoltà tecniche che sono state superate. La visita si concluderà con la degustazione di un calice di vino da 7,5cl a vostra scelta tra la nostra selezione di etichette con affinamento subacqueo. La Tastingroom offre anche una pregiata collezione di vini provenienti da altre cantine italiane ed estere, tutti prodotti con la stessa metodologia e disponibili per l'acquisto.

### Partecipanti:

da 2 a 4 persone

### Vini in degustazione:

Possibilità di scelta tra le seguenti referenze:

Pagurus – Sangiovese  
Pagurus Riserva – Sangiovese Riserva  
Homarus – Merlot  
Squilla Mantis – Albana  
Nephrops – Cabernet

### Costo:

26€ / persona:  
Apertura di una bottiglia e 1 calice di vino a testa per tutti i partecipanti.

14€ / calice:  
Eventuali calici aggiuntivi della stessa referenza, fino al termine della bottiglia aperta.

### Per accompagnare:

La degustazione sarà accompagnata da Salame e Piadina o altre stuzzicherie.

## Visita in gruppo

Durante la visita scoprirete le sperimentazioni che hanno portato alla creazione del metodo dell'affinamento subacqueo, dal processo e dalla storia, fino alla creazione del vino, l'ingegno filosofico e scientifico alla base del progetto, le difficoltà tecniche che sono state superate. La visita si concluderà con la degustazione di un calice di vino da 7,5cl a vostra scelta tra la nostra selezione di etichette con affinamento subacqueo, accompagnati da prodotti locali. La Tastingroom conserva, oltre ai vini della Tenuta Del Paguro, una selezione di altri vini prodotti con la metodologia dell'affinamento subacqueo provenienti da altre cantine italiane ed estere, che è possibile acquistare in loco. Adatto per piccoli gruppi, la Tastingroom si trova non molto distante dal centro storico di Ravenna. A soli 100 metri è presente un parcheggio per automobili e autobus.

### Partecipanti:

5+ persone

### Vini in degustazione:

Possibilità di scelta tra le seguenti referenze:

Pagurus – Sangiovese  
Pagurus Riserva – Sangiovese Riserva  
Homarus – Merlot  
Squilla Mantis – Albana  
Nephrops – Cabernet

### Costo:

20€ / persona:  
1 calice di vino a testa della stessa referenza per tutto il gruppo. È possibile aggiungere alla degustazione ulteriori calici, della stessa o di altre referenze, per tutto il gruppo allo stesso prezzo.

### Per accompagnare:

La degustazione sarà accompagnata da Piadina Romagnola, Salumi tradizionali, Selezione di formaggi dell'Emilia-Romagna, Sottoli o altre stuzzicherie.

# Degustazione in Cantina

## Visita Completa

*La Tenuta del Paguro, prima di immergere le bottiglie nell'inabissata piattaforma Paguro, matura le sue uve a Riolo Terme tra le colline, a due passi da Faenza, immersa nella vena del gesso romagnola, che sarà la cornice della degustazione. Vi porteremo alla scoperta delle uniche proprietà del terreno e, attraverso la visita dei vigneti, vi mostreremo la coltivazione. Vi verrà illustrato il processo di affinamento subacqueo e la storia che ha portato alla creazione del vino, l'ingegno filosofico e scientifico alla base del progetto, le difficoltà tecniche che sono state superate.*

*La visita si concluderà con la degustazione dei vini, accompagnati da prodotti locali di produzione artigianale e un ricco menù che include un primo piatto. Tutti i cibi che accompagnano le degustazioni sono della Tenuta o selezionati da produttori locali che hanno abbracciato metodologie tradizionali e il rispetto per la storia della regione. Presso la Tenuta è possibile acquistare anche diversi di questi prodotti locali e km.0, come frutta fresca di stagione, marmellate e confetture, olio extra-vergine di oliva.*

### Vini in degustazione:

*Pagurus – Sangiovese  
Pagurus Riserva – Sangiovese Riserva  
Homarus – Merlot  
Squilla Mantis – Albana  
Nephrops – Cabernet*

### Menù:

- *Pasta fatta in casa  
(a seconda delle disponibilità e delle richieste: tortelli di ricotta burro e salvia, tagliatelle al ragù, farfalline prosciutto e piselli, cordonetti al sugo con guanciaie e scalogno, strozzapreti e spoja lorda con condimenti di stagione)*
- *Piadina Romagnola di farina di Gentil Rosso*
- *Salumi tradizionali di produzione propria*
- *Selezione di formaggi dell'Emilia-Romagna*
- *Sottoli*
- *Dolce della casa*

### Partecipanti:

*6+ persone*

### Costo:

*90€ / persona*

### Calice:

*12,5cl*

# *Prenotazioni*

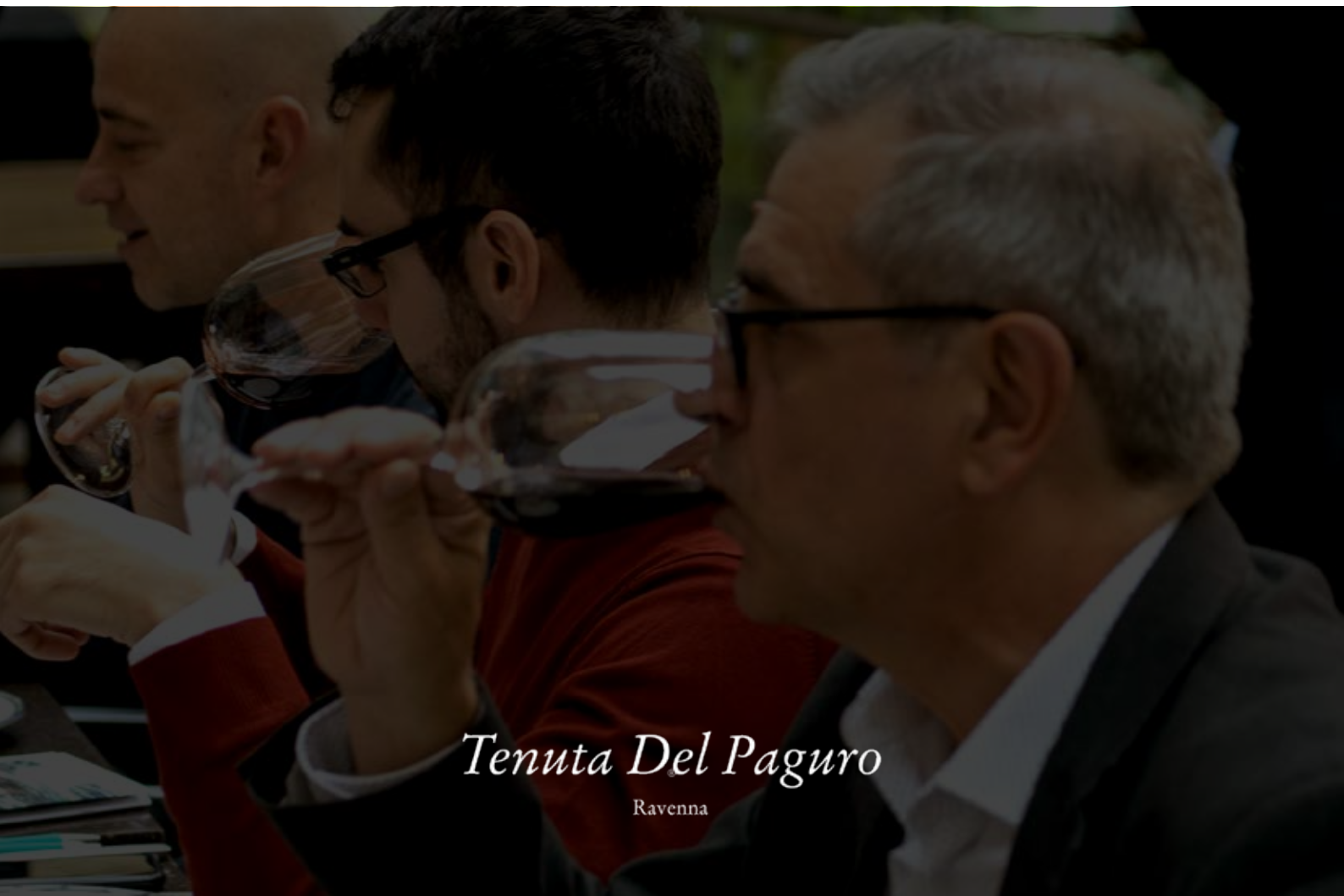
*Per le visite con degustazione è necessari concordare la giornata e gli orari con almeno una settimana di anticipo a [vena@tenutadelpaguro.it](mailto:vena@tenutadelpaguro.it) oppure telefonando al numero 054433825. Gli orari e le giornate da concordare possono essere soggette a vincoli in base alle disponibilità e aperture.*

# *Condizioni*

*Ogni variazione al programma va concordata anticipatamente.*

*Vanno comunicate anticipatamente eventuali disabilità, intolleranze alimentari o allergie, diete alimentari particolari (es. vegetariana, vegana), presenza di minori di 18 anni (a cui non somministreremo alcolici, ma offriremo succhi di frutta), presenza di animali domestici.*

*Su richiesta, possibilità di effettuare visite in lingua inglese.*



*Tenuta Del Paguro*

Ravenna