

Incanto



PANTESCO

Denominazione di Origine Controllata

PANTELLERIA BIANCO

36°83'18.500"N 11°94'36.200"E

PANTESCO

Denominazione di Origine Controllata

PANTELLERIA BIANCO

Il vino Incanto dell'Azienda Agricola Murana è prodotto con uve provenienti da terreni curati personalmente da Salvatore Murana, localizzati sull'isola di Pantelleria e di proprietà dell'omonima azienda; la tenuta annovera circa 17 ettari, assortiti in maniera variegata per esposizione e composizione del terreno. La famiglia Murana è vignaiola sull'isola da sei generazioni; Salvatore, attuale responsabile dell'Azienda, ha preso le redini agli inizi degli anni '70, raggiungendo livelli di eccellenza nel processo produttivo: sin dagli anni '80, Murana è punto di riferimento, su tutto il territorio nazionale, per la coltivazione di Zibibbo. L'azienda opera con una cultura basata sul rispetto e sull'attenzione del territorio, e lavora perseguendo il connubio tra le tradizioni contadine e le innovative competenze enologiche. Il processo di produzione viene completato interamente a Pantelleria: le bottiglie, i cartoni, i tappi respirano solo l'aria dell'isola, consentendo, ad ogni suo sorso, di sorseggiare l'anima e la natura della meravigliosa isola in cui viene prodotto.

Zone di produzione: vigneti secolari, estesi su circa 17 ettari di terra vulcanica in varie località dell'isola, differenziate per condizioni climatiche e geologiche. Il Terroir Mueggen, zona in cui viene prodotto il Pantesco, è caratterizzato da una composizione sabbiosa del terreno, localizzato su un'altitudine di 300 m s.l.m., ed è esposto a nord-est.

Vitigni e impianti: Moscato D'Alessandria 100% vinificato bianco. L'allevamento delle viti è svolto con l'antica tecnica ad alberello pantesco, tipica metodologia usata in territori con poca disponibilità d'acqua; tale tipologia di coltivazione ha una resa molto limitata, pari a circa 90 q/ha. I filari del Pantesco provengono da circa due ettari della proprietà di Salvatore Murana, esattamente dal terroir denominato Mueggen, che registra un'età media di circa 90 anni.

Vinificazione: la vendemmia, effettuata tardivamente verso fine settembre, viene svolta esclusivamente con raccolta manuale; dopo la fermentazione a temperatura controllata, la maturazione, di durata di 24 mesi è realizzata unicamente in contenitori di acciaio al fine di preservare la componente aromatica più fine ed elegante del vino.

Note organolettiche: L'aspetto visivo è brillante, con un giallo paglierino dagli splendidi riflessi dorati. Il profumo richiama integralmente il patrimonio aromatico dell'uva Zibibbo, con note di zagara, albicocca e mandorla, di grande intensità, con un finale di gelsomino ed erbe aromatiche. Al gusto rivela gran corpo ed ottima sapidità; il finale è gradevolissimo ed elegante, e richiama l'intero spettro di aroma riscontrato al naso, con una finale nota minerale.

Abbinamenti gastronomici: è un vino che si presta ad accompagnare un intero pasto, dalla carne al pesce, dalle verdure ai formaggi; ottimo anche con pasticceria secca o cioccolata di Modica, ad esempio al gelsomino.

Formato della bottiglia:
750ml

Temperatura di servizio:
8°-10°C

Alcol:
14,5%



Incanto © 2019 | ALI Srl
via Cesare Battisti, 15
20122 Milano - Italia
P.IVA 08958250964

info@incantogourmet.com
incantogourmet.com