

Incanto

AUTHENTIC GOURMET SELECTION



PANTESCO

Bianco di Pantelleria DOC 2015

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, assorbiti 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.

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 Muegen, che registra un'età media di circa 90 anni.

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 Muegen, 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 esposto a nord est.

Vinificazione: La vendemmia, effettuata tardivamente verso fine settembre, viene svolta esclusivamente con raccolta manuale; dopo la fermentazione a temperature 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.

Consumo ideale: 2018 / 2023

Alcol: 14,5%

Temperatura di servizio: 8° - 10°

Formato della bottiglia: 750ml

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.