



Nethun 2018 Muscari Tomajoli

Vitigni:	Vermentino 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12.5%
Bottiglia:	Borgognotta
Zona:	Tarquinia (Viterbo)
Tipologia:	Bianco Lazio IGP
Nome vino:	Lazio Igp
Annata:	2018
Denominazione:	Igp

Con essenzialità sull'etichetta dell'artista Guido Sileoni riporta quattro pesciolini. Il Nethun di Marco Muscari Tomajoli ha in sé l'essenzialità del mare, il ricordo della sua brezza. Nethun è nome di origini etrusche, a testimoniare il legame forte con il territorio di origine e con il mare che è di fronte. Il vermentino è anche qui il vitigno che meglio racconta il connubio di costa e mare: fiori, toni erbacei, frutta acerba e intensi accenni marini; al gusto si presenta con una avvincente tensione tra morbidezza glicerica, acidità e guizzo minerale. Le uve provengono da una vigna esposta a sud-ovest impiantati su terreni ricchi di argille calcaree a 200 metri di altitudine sul livello del mare. Nessun diserbato, nessun utilizzo di composti chimici, solo concime organico. La superficie dedicata alla produzione del vermentino è di mezzo ettaro con una densità di 4.500 ceppi/ha. La raccolta avviene manualmente nella prima decade di settembre. La vinificazione inizia con una criomacerazione sulle bucce a 5 °C in pressa: il mosto ottenuto viene lasciato 48 ore in decantazione a 2 - 3 °C, successivamente viene travasato e ripulito dalla frazione fecciosa. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 16-17 °C. A seguire il vino viene conservato per 6 mesi sulle fecce fini in vasche di acciaio inox a 10 °C, evitando di svolgere la fermentazione malolattica. Seguono le operazioni di stabilizzazione e l'imbottigliamento, effettuato dopo circa 8 mesi dalla vendemmia per esaltarne ancor più la fragranza aromatica e l'inconfondibile carattere varietale. Il livello di solfiti utilizzato in tutto il procedimento è minimo e del 40% in meno rispetto ai limiti di legge. Un vino che darà le sue soddisfazioni con molti piatti di mare, iniziate a provarlo con un piatto di cannolicchi e altri frutti di mare gratinati.

