



Pantaleone 2018 Muscari Tomajoli

Vitigni:	Petit Verdot 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13.5%
Bottiglia:	Borgognotta
Zona:	Tarquinia (Viterbo)
Tipologia:	Rosso Lazio IGP
Nome vino:	Lazio Igp
Annata:	2018
Denominazione:	Igp

Le uve provengono da una vigna di circa mezzo ettaro esposta a sud-ovest 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 raccolta avviene manualmente nella seconda metà di settembre. La vinificazione inizia con una macerazione sulle bucce medio-lunga (14-15 giorni) a temperatura controllata, che prosegue dopo il completamento della fermentazione alcolica (primi 8-10 giorni), al fine di ottenere la massima estrazione di composti nobili dalle bucce e dai vinaccioli. Dopo la svinatura il vino viene conservato per 3 mesi sulle fecce fini e durante questo periodo svolge la fermentazione malolattica, che lo rende più rotondo ed armonico. Viene infine fatto maturare per 6 mesi in acciaio inox per raggiungere l'equilibrio nell'espressione aromatica ed il giusto grado di affinamento dei tannini, dopodiché viene imbottigliato e conservato in vetro per almeno 3 mesi prima di essere posto in vendita. Il livello di solfiti utilizzato in tutto il procedimento è minimo e del 40% in meno rispetto ai limiti di legge. Nonostante la struttura resta un vino rosso gioiale e "combattivo". Lo si nota sin dal colore rubino molto intenso con tratti vividi e violacei e dal naso fruttato ed esuberante di susine e ciliegie, di radici e spezie orientali. Il gusto trova nella proporzione e nella compostezza il suo punto di forza, strutturato e di grintosa sponda fresco-tannica. Paste all'uovo con ragù di carne, anche ripiene in cui non manchi un richiamo mediterraneo di rosmarino, olive o capperi.