ACQUISTATO IL .....

"Pantaleo" Greco Lazio IGT 2025 2025



Sfumature minerali

Il Pantaleo di Cincinnato è un Greco in purezza che porta nel calice la forza primordiale di un suolo che, millenni fa, ribolliva di magma e fuoco. Siamo a Cori, su colline che guardano verso il mare. Qui opera la cantina Cincinnato, pilastro della cooperazione virtuosa. Il Greco, un vitigno che molti associano esclusivamente alla Campania, in queste terre laziali ha trovato una casa accogliente e una declinazione del tutto particolare. Uva esigente, ama il sole ma richiede terreni poveri e drenanti per non eccedere nel vigore. Il risultato è un vino che unisce la solarità mediterranea a una tensione quasi nordica, merito proprio di quella matrice vulcanica che ne costituisce il DNA profondo. Dopo una pigiatura e diraspatura molto soffice, il mosto fermenta a basse temperature esclusivamente in acciaio inox. La vera marcia in più, però, arriva dall'affinamento: il vino riposa sulle fecce fini per diversi mesi. Questo contatto prolungato permette al Pantaleo di guadagnare in grassezza e complessità, rendendolo meno "affilato" e decisamente più avvolgente al palato. Prima della bottiglia, poi, affronta un ulteriore periodo di riposo in acciaio che varia a seconda di ciò che l'annata ha da raccontare. Colore giallo intenso punteggiato da riflessi dorati che testimoniano una maturazione fenolica perfetta, al naso è un'esplosione di eleganza. Si viene subito travolti da profumi floreali di biancospino e acacia, che lasciano poi spazio a un cesto di frutta golosa: pesca bianca, ananas e agrumi freschi. Un bouquet che sembra non finire mai, arricchito da quella sfumatura minerale che ricorda la pietra focaia. Anche in bocca non delude le aspettative. Sapido, fresco e minerale, con una spalla acida che sostiene una struttura importante. Il finale è di quelli che restano impressi, lungo e persistente, con una chiusura che ritorna sulla frutta a polpa bianca. Perfetto con risotti delicati, magari alle erbe di campo o con asparagi, si sposa bene con le carni bianche, come un coniglio alle olive, o con piatti di pesce più strutturati come un rombo al forno.

Fondata nel 1947, Cincinnato è una cooperativa vitivinicola situata sulle pendici di Cori, un antico borgo nel Lazio. Con oltre sette decenni di esperienza, l'azienda rappresenta oggi una realtà di spicco nel panorama enologico regionale, distinguendosi per l'impegno nella valorizzazione dei vitigni autoctoni e del territorio locale. Oggi la cooperativa riunisce 105 soci, per lo più famiglie della comunità rurale di Cori, che coltivano complessivamente 550 ettari di vigneti e oliveti. Questa struttura cooperativa ha permesso di preservare tradizioni secolari e di promuovere una viticoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente. Uno degli aspetti più rilevanti di Cincinnato è il recupero

La Vigna

Terreno	Terreni vulcanico arigIloso
Esposizione Allevamento	filare
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lazio
Uve	greco 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1-2 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Dopo una soffice pigia-diraspatura, il mosto fermenta a basse temperature in acciaio inox, per preservare gli aromi primari. Successivamente, il vino affina sulle fecce fini per diversi mesi, ricevendo una complessità e una cremosità uniche. Dopo l'imbottigliamento, il Pantaleo viene affinato in acciaio per un periodo variabile a seconda dell'annata.
Sensazioni	Di colore giallo intenso con riflessi dorati, sintomo di una buona maturazione fenolica. Al naso si esprimono intensi profumi floreali di biancospino e acacia, arricchiti da note fruttate di pesca bianca, ananas e agrumi. A questi si aggiungono delicate sfumature minerali, tipiche del terroir vulcanico. Al palato il Pantaleo si rivela sapido, fresco e minerale, con una buona acidità che ne bilancia la struttura. Il finale è lungo e persistente, con ritorni di frutta a polpa bianca e note minerali.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821