ACQUISTATO IL .....

"Panata" Orvieto DOC Classico Superiore 2022 2022



Panata: Orvieto che alza l’asticella

Il nome "Panata" è un omaggio all'antico boccale umbro, simbolo di convivialità e tradizione locale. Il Panata Orvieto Classico Superiore nasce dal desiderio di esprimere la massima qualità della denominazione attraverso una selezione attenta di Grechetto e Procanico, con vendemmia manuale e controllo meticoloso di ogni fase produttiva. Di colore giallo paglierino luminoso, apre il sipario degli aromi con pompelmo, frutti esotici e pasta di mandorla, riflettendo l'eleganza del territorio umbro. Al palato conquista per la sua freschezza, sapidità e lunga persistenza, unendo complessità e bevibilità in un equilibrio raffinato.

Argillae è una cantina dell'orvietano (Umbria) con forte identità territoriale e focus sulla qualità come driver competitivo. Produce vini che riflettono il terroir argilloso-calcareo locale, con particolare attenzione alle denominazioni Orvieto DOC / Orvieto Superiore. La gestione è moderna e orientata alla sostenibilità, con pratiche di campo attente e vinificazioni che valorizzano freschezza e purezza. La gamma spazia dai bianchi espressivi ai rossi equilibrati e include anche spumanti, offrendo un portafoglio coerente e facilmente posizionabile.

La Vigna

Terreno	terreni argilloso-calcarei
Esposizione Allevamento	guyot
Densità imp.	3300-4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Umbria
Uve	grechetto, procanico e chardonnay
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3-5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Raccolta manuale delle uve. Vinificazione separata delle tre uve Chardonnay, Grechetto e Procanico. Le uve di ogni vitigno, prima della fermentazione alcolica, sono sottoposte ad una breve macerazione a freddo in pressa chiusa per consentire un’ottimale estrazione degli aromi varietali. I mosti dopo decantazione statica e regolazione della feccia fine, vendono vinificati in serbatoi di acciaio a temperatura controllata ad eccezione di una piccola percentuale del mosto di Grechetto che fermenta e affina in barriques di rovere francese. Il vino affina sulle fecce fini fino all'imbottigliamento (giugno-luglio)
Sensazioni	Colore giallo paglierino. Profumo: pompelmo e frutti esotici si alternano nel bicchiere ai classici aromi del Grechetto (pasta di mandorla e frutti gialli). In bocca è un vino che denota sapidità, freschezza gustativa e lunga persistenza aromatica.

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