ACQUISTATO IL .....

"Pantera" Rosso Emilia IGT 2023 2023



Il vino del fondatore: prima bottiglia prodotta dalla cantina

Pantera è uno di quei vini che raccontano perfettamente l'anima più audace dei Colli Piacentini. Nato alla fine degli anni Novanta come progetto rivoluzionario di Cantine Luretta, unisce vitigni storici del territorio come Barbera e Croatina all'eleganza internazionale del Cabernet Sauvignon, in un equilibrio costruito nel tempo e custodito come un segreto di famiglia. Le uve biologiche crescono tra marne calcaree e terreni argilloso-limosi attorno al Castello di Momeliano, dove le forti escursioni termiche regalano concentrazione, freschezza e profondità aromatica. Dopo una lunga fermentazione, il vino affina per nove mesi in barrique, acquisendo struttura, morbidezza e complessità. Nel calice emerge intenso e seducente, con profumi di ciliegia matura, marasca, pepe nero, cannella e spezie dolci. Il sorso è avvolgente, profondo e dinamico, sostenuto da tannini vellutati e da una sorprendente vena minerale che accompagna il finale lungo e persistente. È un rosso conviviale ma ambizioso, capace di accompagnare brasati, carni rosse e grandi tavole conviviali con personalità e stile.

Nel cuore più elegante dei Colli Piacentini, tra castelli, vigne collinari e antichi boschi, Cantine Luretta ha costruito un progetto che unisce anima italiana e visione internazionale. Nata tra le colline della Val Luretta, la cantina ha scelto fin dall'inizio una strada precisa: produrre vini di carattere, profondi e territoriali, con grande attenzione al vigneto e alla qualità assoluta. I suoli calcarei, le forti escursioni termiche e le basse rese regalano vini raffinati, intensi e sorprendentemente longevi. Dal Pinot Nero ai Metodo Classico, fino ai grandi rossi strutturati, ogni etichetta racconta una filosofia fatta di equilibrio, precisione e autenticità. Una realtà che ha contribuito a portare i Colli Piacentini tra i territori emergenti più interessanti del panorama enologico italiano.

La Vigna

Terreno	terreni argilloso-calcarei, spesso con presenza di marne
Esposizione	
Allevamento	cordone speronato e guyot semplice
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Emilia Romagna
Uve	Barbera, Croatina, Cabernet Sauvignon
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5-8 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve, selezionate e raccolte a piena maturazione, vengono diraspate e avviate alla fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. La macerazione sulle bucce consente di estrarre colore, aromi e struttura. Dopo la fermentazione malolattica, il vino affina per un periodo in contenitori selezionati (acciaio e/o legno), sviluppando equilibrio e rotondità prima dell'imbottigliamento.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso ottenuto dal rivoluzionario assemblaggio di uve biologiche Barbera e Croatina con Cabernet Sauvignon. Al naso esprime profumi avvolgenti di frutti rossi maturi, spezie e leggere note balsamiche. Al palato è pieno e morbido, con tannini vellutati e un finale persistente e armonico.

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