

ARGILLAE

ORVIETO - UMBRIA

PANATA

ORVIETO CLASSICO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata

Grechetto 70%, Procanico 30%

Il Panata nasce dal sogno ambizioso di creare un prodotto simbolo della migliore qualità della denominazione "Orvieto Classico": scelta dei cloni, abbassamento delle rese, vendemmia manuale, controllo meticoloso di ogni fase del processo di vinificazione, massima cura nei dettagli per il packaging e per l'etichetta.

Frutto della migliore selezione delle uve Grechetto e Procanico, questo vino, prodotto in quantità limitate, risulta elegantemente fruttato all'olfatto, complesso e persistente al palato.

Colore: Giallo paglierino.

Profumo: Pompelmo e frutti esotici si alternano nel bicchiere ai classici aromi del Grechetto – pasta di mandorla e frutti gialli.

Sapore: È un vino che denota sapidità, freschezza gustativa e lunga persistenza aromatica.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità d'impianto:

- Procanico: 3.300 viti ad ettaro.
- Grechetto: 4.500 viti ad ettaro.

Periodo Vendemmia: Settembre.

Produzione: 65-70 quintali per ettaro.

Raccolta: 100% manuale.

Vinificazione: Separata delle due uve 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, vengono 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.

Affinamento: per 6-7 mesi sulle fecce fini fino all'imbottigliamento (Giugno-Luglio). Dopodiché l'invecchiamento prosegue in bottiglia per circa un anno.

Abbinamenti: Ottimo abbinamento per una cucina raffinata a base di pesce o carni bianche.

Curiosità: il Panata deve il suo nome all'antico boccale dalla forma panciuta caratterizzato da un beccuccio molto sporgente e tradizionalmente decorato con motivi floreali o animali. Usato in epoca medievale per mescolare acqua e vino, ebbe ampia diffusione nella bassa Umbria, ed in particolar modo ad Orvieto. L'etichetta del vino, che riprende da tali brocche un uccello, vuol essere un omaggio alle tradizioni e all'arte del territorio.

