Azienda Vitivinicola
PANTALEONE
lo Spettacolo del Vino

Federica e Nazzareno Pantaloni

Esclusiva Italia
(no Marche, MI, BG, PC, BS, MB)
Senza esclusiva AN, PU

78.000
6 ha: Montepulciano, Sangiovese, Grenache
14 ha: Pecorino, Passerina
** Coltura Biologica **

2023	« Onirocep » Falerio Doc Pecorino	Bianco	Secco	a esaurimento 2022
2022	« Onirocep » Falerio Doc Pecorino	Bianco	Secco	
2018	« Onirocep » Falerio Doc Pecorino	Bianco	Secco	max 12 bottiglie a cliente
2023	« Chicca » Marche Passerina IGT	Bianco	Secco	a esaurimento 2022
2022	« Chicca » Marche Passerina IGT	Bianco	Secco	
2020	« Aspralama » Falerio Doc Pecorino	Bianco	Secco	
2023	« Pivuán » Marche Rosato IGT	Rosato	Secco	a esaurimento 2022
2022	« Pivuán » Marche Rosato IGT	Rosato	Secco	
2020	« Atto I » Marche Sangiovese IGT	Rosso	Secco	
2020	« Sipario » Marche Rosso IGT	Rosso	Secco	a esaurimento 2019
2019	« Sipario » Marche Rosso IGT	Rosso	Secco	
2018/19	« La Ribalta » Marche Rosso IGT	Rosso	Secco	2019 a esaurimento 2018

L'AMORE PER LA TERRA

"Onirocep, icona preziosa e contemporanea del vino d'autore marchigiano. E siccome costituisce una delle più passionali infatuazioni degli ultimi anni, mi arrischio ad incasellarlo **fra i migliori bianchi d'Italia**; così, tanto per non lasciar niente di intentato." - Fernando Pardini, Acquabona, dic 2018
"Una gamma coesa, fatta da vini contemporanei dove **piacevolezza, complessità e beva straordinaria sono elementi che vanno a impreziosire le istanze di un profondo aggancio territoriale**." - Guida Gambero Rosso 2023
"La produzione si attesta sulle cinquantamila bottiglie e ha trovato in questi ultimi anni nel bianco da uve pecorino il suo vino bandiera. La vigna di alta collina, la conduzione agronomica in regime biologico, **la limpida freschezza dello stile lo hanno imposto nel giro di poche vendemmie tra le etichette più convincenti della sua tipologia**. [...] Tre annate delle ultime quattro ai vertici del bianco marchigiano: **il Pecorino prodotto a Colonnata Alta è oggi un valore sicuro, da raccomandare senza esitazioni**." - Guida Vini d'Italia Espresso 2016
"**I vini non hanno mai un'eleganza effimera, valorizzano sempre il vitigno e la fibra acido-salina** che Giuseppe è abile a esaltare." - Guida Slow Wine 2023
"Custodire vigneti immersi tra i boschi, in altura, in un contesto incontaminato, ha una doppia valenza: significa **curare il proprio patrimonio e preservare ciò che c'è attorno**. È il senso del lavoro dei Pantaloni." - Guida Slow Wine 2024

« Onirocep » Falerio Doc Pecorino
Pecorino 100%
18 anni
Raccolta uva in cassette; pigiadiraspatura; sgrondo statico in pressa; raffreddamento mosto; defecazione statica; spillatura mosto pulito; fermentazione a temperatura controllata a 16°.
25.000
oltre 10 anni
Affettati, formaggi, fritti, primi piatti di pesce, carni bianche grigliate, pizza con gli sfrigoli.
Articolato, intrigante, vibrazioni da bianco di montagna, slanciato e succoso, l'acidità imprime tensione, in bocca si allarga e chiude molto sapido.
Una miniera di sensazioni.

« Chicca » Marche Passerina IGT
Passerina 100%
20 anni
Raccolta uva in cassette; pigiadiraspatura; sgrondo statico in pressa; raffreddamento mosto; defecazione statica; spillatura mosto pulito; fermentazione a temperatura controllata a 16°.
20.000
1-2 anni
Antipasti di affettati e formaggi freschi, molluschi e crostacei, primi piatti a base di pesce, secondi di pesce non grigliati, olive all'ascolana.
Originali aperture aromatiche, pieno, ricco, la forte acidità lo rende particolarmente beverino. Bell'equilibrio generale, finale particolarmente lungo, bella sapidità.
Il piacere di bere.

« Aspralama » Falerio Doc Pecorino

Pecorino 100%

18 anni

Raccolta uva in cassette; pigiadiraspatura; macerazione e parziale fermentazione sulle bucce per circa 12 ore, raffreddamento mosto; defecazione statica; spillatura mosto pulito; fermentazione a temperatura controllata a 16°.

3.000

oltre 10 anni

Crostacei, primi piatti salsati di pesce, secondi di pesce in padella e al forno.

Sorso vivace e teso, ricco di sfaccettature aromatiche di frutta gialla, scorza d'agrumi ed erbe aromatiche. Sapidità incisiva sul finale.

Non fa prigionieri.

« Atto I » Marche Sangiovese IGT

Sangiovese 100%

20 anni

Raccolta uva in cassette, pigiadiraspatura, fermentazione a temperatura controllata in inox, affinato in acciaio.

10.000

2 - 4 anni

Tagliatella al ragù bianco di carni, profumate alle erbette, capocollo di maiale in padella con i porcini.

Sincero, schietto e generoso, il frutto croccante e polposo infonde brio al palato già agile e scorrevole, con il piacevole graffio tannico che invoglia la beva

La suadenza del frutto.

« La Ribalta» Marche Rosso IGT

Grenache 100%

20 anni

Raccolta uva in cassette, pigiadiraspatura; fermentazione a temperatura controllata in acciaio, affinato in feuillette di 114 litri.

800

2-6 anni

Coniglio in porchetta, tagliata con lardo e Rosmarino.

L'eleganza si esprime con l'equilibrio del palato, piacevoli sensazioni di freschezza e sapidità. Frutti rossi e la nuance boisée sono il corollario di uno spettro aromatico delicato che contraddistingue questo storico vitigno piceno.

L' Eleganza.

« Pivuàn » Marche Rosato IGT

Montepulciano 100%

20 anni

Vinificazione in bianco con permanenza nel serbatoio inox dalla vendemmia all'imbottigliamento; fermenta a temperatura controllata tra i 10°C e i 13°C in serbatoio inox.

4.000

1-2 anni

Zuppe di pesce, crostacei e molluschi, verdure al gratin, formaggi non stagionati.

Di colore simile alla peonia, da cui ne deriva il nome Pivuàn, è un vino sapido e intenso, con aromi di ciliegia, ribes e frutti di bosco che proviene da vigneti su terreni franco-argillosi dov' è preponderante la presenza di tufo.

La nota minerale.

« Sipario » Marche Rosso IGT

Montepulciano 100%

20 anni

Raccolta uva in cassette; pigiadiraspatura; fermentazione a temperatura controllata in acciaio, affinato in botte grande 20hl.

5.000

2-4 anni

Formaggi, vincisgrassi, carni rosse arrosto o in casseruola.

Gustosa pienezza con tannino vellutato e bilanciato nella sua vivace freschezza. Ottima sapidità e corredo aromatico complesso di note balsamiche.

La setosa eleganza