



CANTINA FRATELLI PARDI

Montefalco Sagrantino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



TERRENO

Origine sedimentaria.
Esposizione Est, Sud-Est.
Collinare alt. 280 m s.l.m.

VITIGNI

Sagrantino 100%.

RESE

Uva q. 70 per ha
Vino hl. 45 per ha
Ceppi 4200/4500 per ha

PERIODO VENDEMMIALE

Seconda metà di Ottobre.

RACCOLTA

Manuale in piccole cassette.

VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce per 8 gg.
Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio inox.
Elevazione in botte da 26 hl di rovere Francese e Sloveno per 18 mesi seguita da 9-12 mesi in acciaio. Il vino imbottigliato rimane, come minimo, per sei-otto mesi in cantina.

ABBINAMENTI

Agnello alle erbe con contorno di patate arrosto e carciofi.
Gnocchi di patate rosse di Colfiorito con pancetta.