



CANTINA FRATELLI PARDI

Montefalco Sagrantino Passito

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



TERRENO

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

VITIGNI

Sagrantino 100%.

RESE

Uva q. 55 per ha
Vino hl. 16 per ha
Ceppi 4500 per ha

APPASSIMENTO

Naturale su graticci per 2-3 mesi come da tradizione.

PERIODO VENDEMMIALE

Prima metà di Ottobre.

RACCOLTA

Manuale in piccole cassette.

VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce per 10-16 gg.
Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio inox.
Elevazione barrique di rovere per 18-24 mesi seguiti da 12 mesi in acciaio. Il vino imbottigliato rimane per 6 mesi in cantina.

ABBINAMENTI

Crostate di frutta rossa, pasticceria secca, torte al cioccolato, formaggi erborinati e stagionati. Grandioso compagno di buone letture o di momenti di introspezione.