

CANTINA FRATELLI PARDI



GUIDE  
VINI  
2017

# GUIDE VINI 2017

## Flli Pardi

Via Pascoli, 7/9  
06030 Montefalco (PG)  
Tel. 0742379023  
www.cantinapardi.it

**VENDITA DIRETTA**  
 **VISITA SU PRENOTAZIONE**  
 **PRODUZIONE ANNUA** 56.000 bottiglie  
 **ETIARI VITATI** 11,00

La famiglia Pardi vanta trascorsi imprenditoriali importanti a Montefalco. Il vino è un fatto antico e recente al tempo stesso. I Pardi lo producevano, con ottimi risultati, in tempi non sospetti ma è da qualche vendemmia che l'impresa ha assunto i caratteri che conosciamo oggi. Le vigne occupano diverse sottozone della denominazione, con caratteri anche piuttosto diversi tra di loro. I vini hanno uno stile riconoscibile e impeccabile, fatto di finezza, bevibilità e sfaccettature aromatiche. Uno scintillante Sagrantino '12 si piazza in cima ai nostri assaggi dell'annata a Montefalco. Vino croccante che ammalia per i profumi di ciliegie, more e frutta rossa, equilibrato nell'estrazione, la tessitura lunga e setosa, il finale agrumato. Buonissimo e pienamente convincente. Ottimi anche il Montefalco Rosso '14 e il Trebbiano Spoletino '15.

● Montefalco Sagrantino '12	♥♥♥ 5
○ Colli Martani Grechetto '15	♥♥ 2*
● Montefalco Rosso '14	♥♥ 2*
● Montefalco Sagrantino Sacrantino '11	♥♥ 6
○ Spoleto Trebbiano Spoletino '15	♥♥ 2*
○ Colli Martani Grechetto '13	♥♥ 2*
○ Colli Martani Grechetto '12	♥♥ 2*
● Montefalco Rosso '12	♥♥ 3
● Montefalco Rosso '11	♥♥ 2*
● Montefalco Sagrantino '11	♥♥ 5
● Montefalco Sagrantino '10	♥♥ 5
● Montefalco Sagrantino Sacrantino '10	♥♥ 6
● Montefalco Sagrantino Sacrantino '08	♥♥ 6
○ Spoleto Trebbiano Spoletino '14	♥♥ 2*
○ Spoleto Trebbiano Spoletino '13	♥♥ 2*



MONTEFALCO (PG)

## Fratelli Pardi

Via Pascoli, 7/9  
tel. 0742 379023  
www.cantinapardi.it  
info@cantinapardi.it

11 ha - 55.000 bt

sconto -10%

**VITA** Quella dei fratelli Pardi a Montefalco è una storia vitivinicola iniziata quasi un secolo fa, quando da queste parti già si dava grande importanza al Sagrantino, specie nella sua originaria versione passita. Una passione di famiglia interrotta per un periodo e ripresa nel 2002 da Albertino e Gianluca, che hanno costruito l'attuale cantina a ridosso delle mura della città e si avvalgono dell'aiuto del cantiniere Roberto Giontella.

**VIGNE** Terreni argillosi di origine sedimentaria con esposizione da est a sud-est per i vigneti che sono distribuiti in diversi piccoli appezzamenti sulle colline di Montefalco. Il sistema di allevamento varia a seconda dei vitigni. Quelli a bacca nera sono coltivati a cordone speronato, il grechetto a guyot e il trebbiano spoletino ad archetto. Il lavoro in vigna viene programmato dall'agronomo Tiziano Maschio.

**VINI** - Bevibilità e morbidezza caratterizzano l'intera produzione, con brevi macerazioni sulle bucce solo per i rossi. Il **Grechetto 2015** (○ 1.200 bt; 10 €) ha note di erbe aromatiche tra le quali spiccano timo e salvia. Il **Trebbiano Spoletino 2015** (○ 2.000 bt; 14 €) presenta note minerali al naso ed è molto fresco in bocca. Sorprendente l'eleganza e la piacevolezza del **Montefalco Rosso 2014** (● 28.000 bt; 14 €), forte del passaggio di un anno in botte grande. Naso fruttato di ciliegia matura, con sentori di liquirizia, per il **Montefalco Sagrantino 2012** (● 10.000 bt; 22 €). Dalla vigna di Pietrauta provengono le uve che fanno del **Montefalco Sagrantino Sacrantino 2012** (● 1.200 bt; 34 €) un cru di ottima struttura, con impatto al palato deciso ed elegante. Un tocco di tradizione nel sorso del **Montefalco Sagrantino Passito 2010** (● 3.000 bt; 22 €), il classico "sgrassa bocca", come veniva chiamato un tempo.

CONCIMI minerali, compost

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

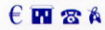
UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna



# GUIDE VINI 2017

**Cantina Fratelli Pardi**  
06036, via G. Pascoli 7/9;  
tel. 0742/379023 - fax 0742/379023  
info@cantinapardi.it  
www.cantinapardi.it



**Proprietario:** Alberto, Francesco, Gianluca e Alberto Mario Pardi  
**Enologo:** Giovanni Dubini  
**Agronomo:** Tiziano Maschio  
**Ettari vitati:** 10.7

*Nel 2002 i cugini Alberto, Francesco e Gianluca Pardi hanno rifondato la cantina un tempo gestita dai bisnonni. All'epoca le uve venivano lavorate nei locali al pianoterra del maestoso complesso di San Francesco a Montefalco, mentre la moderna azienda dispone di una vasta struttura per la vinificazione e l'imbottigliamento.*



Docg		
★★★★	Montefalco Sagrantino, 2012 (ha 4 ↑ 10.000 ● D)	2012 (D.T.) 91
★★★★	Montefalco Sagrantino Passito, 2010 (ha 1 ↑ 3.000 ● D)	
Doc		
★★	Colli Martani Grechetto, 2015 (ha 0.4 ↑ 3.000 ▲ A)	2015 (D.T.) 88
★★	Montefalco Bianco Colle di Giove, 2015 (ha 0.8 ↑ 8.000 ▲ A) grechetto, chardonnay e trebbiano spoletino	2015 (D.T.) 87
★★	Montefalco Rosso, 2014 (ha 3.5 ↑ 28.000 ● B) sangiovese, sagrantino, merlot e cabernet	2014 (D.T.) 88
★★	Trebbiano Spoletino, 2015 (ha 0.5 ↑ 3.000 ▲ B)	2015 (D.T.) 89



**Montefalco Rosso '14**  
**F.lli Pardi**  
via G. Pascoli, 7/9  
Montefalco [PG]  
tel. 0742379023  
www.cantinapardi.it  
**10.00 euro**

La cantina dei fratelli Pardi, realtà antica che ha da qualche anno recuperato la sua tradizione vitivinicola, si attesta ormai tra quelle più importanti della zona, almeno in fatto di stile e qualità dei vini. Il Montefalco Rosso '14, figlio di un'annata affatto facile, è per dire un rosso stupendo e tutto da bere. È goloso e croccante, ha gusto, buona complessità e lungo finale. Sorretto da una bella spina dorsale tannica, evolverà positivamente in bottiglia.



**Gambero Rosso**  
**2017** 30 ANNI DI SUCCESSI  
**Novità**  
-15% (Fb - Multi Fb)  
**Berebene**  
2000 ottimi vini sotto i 13 euro  
718 Oscar qualità/prezzo

**F.lli Pardi**  
via G. Pascoli, 7/9  
Montefalco [PG]  
tel. 0742379023  
www.cantinapardi.it  
**Colli Martani Grechetto '15**  
**7.60 euro**



**Vinibuoni d'Italia 2017**  
A cura di Mario Basso

L'Italia degli autoctoni: i vini e le cantine migliori per tutti i prezzi e in tutte le regioni. In più gli Spumanti Metodo Classico e l'Istria

**CANTINA FRATELLI PARDI**

Via Giovanni Pascoli, 7/9  
06036 Montefalco (PG)  
Tel. 0742 379023  
Fax 0742 379023  
alberto.pardi@hotmail.it  
www.cantinapardi.it

Viene fin troppo facile definire sartoriali i vini della famiglia Pardi considerata l'attività tessile condotta contemporaneamente a quella vinicola. La consulenza illuminata di Giovanni Dubini (vedasi scheda Palazzone) porta a privilegiare vini non soltanto curati tecnicamente, ma improntati più all'eleganza e all'equilibrio che all'estrazione. Ecco dunque emergere un'apprezzabile sensibilità nell'affrontare la prepotenza tannica del Sagrantino unita a un savoir faire specifico quando si tratta di cimentarsi con le uve bianche. Dunque valori elevati e assai ravvicinati quale che sia l'etichetta in gioco con una sottolineatura per il rapporto qualità/prezzo del Trebbiano Spoletino.

Montefalco Sagrantino Docg 2012	★★★★	€ 20-22
Spoletino Doc Trebbiano Spoletino 2015	★★★★	€ 9-11
Colli Martani Doc Grechetto 2015	★★★	€ 7-9
Montefalco Sagrantino Docg Sacrantino 2011	★★★	€ 31-34


**Bottiglie:** 56.000 **Vitigni:** Sagrantino, Trebbiano Spoletino, Grechetto

# GUIDE VINI 2017

## BIBENDA 2017

HOME IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA UVAGGIO TIPOLOGIA REGIONE VICINO A TE LEGENDA

### CANTINA FRATELLI PARDI

Via G. Pascoli, 7-9 - 06036 Montefalco PG  Vedi su Google Maps  
Tel. 0742 379023 - Fax 0742 379023  
www.cantinapardi.it - info@cantinapardi.it

Anno di fondazione: 2003 Proprietà: famiglia Pardi  
Enologo: Giovanni Dubini Agronomo: Tiziano Maschio  
Regime di Conduzione agricola: convenzionale  
Bottiglie prodotte: 51.000 Ettari vitati di proprietà: 8 + 3 in affitto  
Vendita diretta: sì  
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi ad Albertino Pardi  
Come arrivarci: dalla SS75 uscire a Foligno e proseguire in direzione Montefalco.

"Noi crediamo fortemente nel nostro territorio, nella sua cultura e tradizione vitivinicola ed intendiamo comunicare tutto questo al mondo attraverso una bottiglia in grado di trasmettere da sola i nostri valori". Alberto Mario Pardi ha le idee estremamente chiare su ciò che vuole fare. Del resto, la determinazione e la ricerca continua dell'eccellenza appartengono al DNA della sua famiglia: i suoi avi avevano, ai primi del secolo scorso, avviato un'attività vinicola di grande successo, che li aveva portati ai vertici dell'Umbria e non solo. Dopo la Seconda Guerra Mondiale, i loro figli decisero di seguire un'altra strada, e di dedicarsi alla produzione di tessuti, con il risultato di raggiungere anche in questo campo una posizione di assoluto primato, che dura tuttora. Per nostra fortuna, Francesco, Gianluca Rio ed Alberto Mario hanno deciso di ripercorrere le orme dei nonni, e nel 2003, approfittando del trasferimento in nuovi locali dell'azienda tessile, hanno ristrutturato e riaperto la cantina, pensando subito a fare vini forti, di carattere e non banali, con l'aiuto di un grande enologo come Giovanni Dubini. I risultati sono sotto gli occhi, anzi il naso e la bocca, di noi che abbiamo assaggiato la batteria presentata quest'anno, con il vino di punta, il Sacrantino, a sfiorare veramente di un nulla i cinque grappoli. Un vino di ammaliante carattere e personalità, il cui appuntamento con il massimo riconoscimento è, ne siamo sicuri, solo rinviato.

#### TUTTI I VINI DEL PRODUTTORE: CANTINA FRATELLI PARDI

##### SAGRANTINO DI MONTEFALCO SACRANTINO 2011

Tra il rubino ed il granato. Una ventata di felce, canfora ed agrume candito colpisce il naso, con un profilo certamente maturo ..



##### SAGRANTINO DI MONTEFALCO 2012

Rubino di media compattezza. Davvero convincente l'interpretazione del vitigno: c'è certamente la più immediata ..



##### MONTEFALCO ROSSO 2014

Rubino. Profilo decisamente pepato all'impatto olfattivo, poi dichiara frutti di bosco (specie mora e mirtillo), cenere, ..



##### MONTEFALCO BIANCO COLLE DI GIOVE 2015

Dorato chiaro. Intrigante, e molto, al naso, con esaltazione del profilo minerale, tra il pirico e l'idrocarburo. C'è ..



##### SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO 2015

Tra il paglierino ed il dorato. Molto maturo nella parte fruttata (fico bianco, albicocca, qualche cenno alla frutta secca) con una declinazione ..



##### COLLI MARTANI GRECHETTO 2015

Intenso paglierino. Profilo olfattivo maturo, di frutta esotica e pesca, sul quale si innestano le note più erbacee ed ammandorlate ..



# GUIDE VINI 2017

## Cantina Pardi

Via Giovanni Pascoli, 7/9 - 06036 Montefalco (PG)

Tel. 0742 379023 Fax 0742 379023

info@cantinapardi.it

www.cantinapardi.it

**Anno di fondazione:** 2003 **Proprietà:** Famiglia Pardi

**Condizione agronomica:** Tiziano Maschio

**Bottiglie prodotte:** 56.000 **Ettari vitati:** 11

**Vendita diretta:** Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticoltura:** Convenzionale

Sempre di ottimo livello la proposta della famiglia Pardi, che quest'anno piazza un tris di grande interesse, sia per valore qualitativo sia per autentica espressione territoriale. Il Sagrantino coniuga potenza e bevibilità, mentre il Trebbiano Spoletino, godibile già ora, suggerisce un'interessante evoluzione nel tempo. Non potrebbe essere diversamente, visto il legame con quest'area, espressa non solo dal vino, ma anche dalla tradizionale produzione di tessuti, frutto sempre di saperi antichi e grande artigianalità.

### MONTEFALCO SAGRANTINO 2012

Rosso Doc - Sagrantino 100% - Alc. 15% - € 22 - Bt. 10.000

Rubino concentrato di bella luminosità. Approdo olfattivo tutto mediterraneo: sfilano intense sensazioni di frutti di bosco e confettura di visciole, seguite da mirto, ginepro, polvere di caffè, legno di cedro e spezie dolci a rifinire il tutto. Saporito e di nobile estrazione tannica, la calda traccia calorica lo rende potente, ma non pesante. Nella persistenza insiste su toni di chinotto ed erbe aromatiche. Riposa per 18 mesi in botti da 26 ettolitri. Stracotto di chianina.

### SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO 2015

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100% - Alc. 13,5% - € 10 - Bt. 3.000

Paglierino intenso e luminoso. Naso raffinato e complesso dominato da note di pesca, kumquat, fiori di sambuco, con ricordi di erbe aromatiche su un fondo delicatamente minerale. Sorso avvolgente, pieno e succoso, ben bilanciato da un finale fresco e sapido, in cui ritornano nitide sensazioni fruttate e minerali. Solo acciaio. Zuppa di cannellini con filetti di persico.

### MONTEFALCO ROSSO 2014

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Cabernet 8%, Merlot 7% - Alc. 13,5% - € 10 - Bt. 28.000

Rubino delicatamente trasparente. Rivela cenni di amarena, prugna, viola mammola, felce e una sottile speziatura dal carattere scuro. Sinuoso e leggiadro al palato, modulato da tannino delicato e vivace freschezza, si congeda lasciando un piacevolissimo ricordo fruttato e floreale. Matura per un anno in botti da 26 ettolitri. Fagioli con le cotenne.

### COLLI MARTANI GRECHETTO 2015

Bianco Doc - Grechetto 100% - Alc. 14% - € 7 - Bt. 3.000

### MONTEFALCO BIANCO COLLE DI GIOVE 2015

Bianco Doc - Grechetto 60%, Trebbiano 25%, Chardonnay 15% - Alc. 14% - € 7 - Bt. 5.000



## FRATELLI PARDI

Via Giovanni Pascoli, 7/9

06036 Montefalco (PG)

Tel. +39 0742 379023

info@cantinapardi.it

www.cantinapardi.it

**ANNO DI FONDAZIONE** 1919

**NOME DEL TITOLARE** Famiglia Pardi

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE** 55.000

**VENDITA DIRETTA**

**VISITE ALL'AZIENDA SU PRENOTAZIONE**

**ETTARI DI VIGNETO** 11

Una bella storia italiana quella dell'imprenditore umbro Francesco Pardi, noto artigiano del settore dei filati. Eppure è lui stesso a ricordare che la famiglia era partita dal mondo agricolo e che i primi successi avvennero nel settore vitivinicolo. Una cantina razionale, certamente non bella ma assolutamente funzionale: eccellenti tini termo-condizionati che spaziano dai 25 ai 50 ettolitri, per mantenere il più possibile separate le varie masse durante la vinificazione. I vigneti insistono su terreni molto differenti sia per costituzione morfologica che per altitudine.

■ 92

€ 35,00

### Sagrantino 2011

Da uve sagrantino, matura 18 mesi in barrique. Rubino scuro, olfatto su note leggermente calde di succo d'acero, viole e una bella nota di lavanda, poi il gelso un po' di arancia rossa. Al gusto è ricco, intenso, con un tannino presente ma di buonissima qualità. Il finale è molto appagante.

□ 88

€ 9,00

### Trebbiano Spoletino 2011

Da uve trebbiano spoletino. Solo acciaio. Paglierino brillante. Olfatto ampio e complesso, leggermente affumicato, poi una bella nespola e un filo di sostanze aromatiche che ricordano il Pastis, infine la pesca bianca. Bella la fase gustativa per fittezza e persistenza con finale che ricorda l'uva spina e il basilico.

