

CANTINA FRATELLI PARDI



**GUIDE**  
**VINI**  
**2019**

# GUIDE VINI 2019

## Cantina Pardi

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

**Proprietà:**  
Famiglia Pardi  
**Condizione enologica:**  
Giovanni Dubini  
**Condizione agronomica:**  
Tiziano Maschio  
**Viticolture:**  
Convenzionale  
**Ettari vitati:**  
11  
**Bottiglie prodotte:**  
55.000  
**Vendita diretta:**  
Sì  
**Visite in azienda:**  
Sì  
**Anno di fondazione:**  
2003

Il nome Pardi a Montefalco evoca storia e artigianalità, ottimi vini e tessuti di pregio. Non stupisce, quindi, ritrovare questi tratti distintivi nella gamma dei prodotti presentati quest'anno. Il cru Sacrantino coniuga potenza e finezza, nonostante l'annata notoriamente difficile. Il Trebbiano Spoletino si afferma come ottima espressione dell'omonimo vitigno autoctono: piacevole già oggi, saprà certamente sorprendere in futuro. Prima annata per la selezione Spoletino, che paga una maturità ancora non perfettamente raggiunta, ma promette di farsi apprezzare nei prossimi anni.

## ttt

**MONTEFALCO SAGRANTINO SACRANTINO 2014**  
Rosso Docg - Sagrantino 100% - Alc. 14,5% - € 45 - Bt. 1.200  
Rubino di tipica concentrazione, con riflessi granato. L'impatto olfattivo colpisce subito per eleganza: confettura di prugne, amarene sotto spirito, noce moscata, su un sottofondo di caffè e polvere di cacao. Autoritario l'assaggio, imponente, ma dal tannino cesellato, cui si contrappone una trama calorica che ne sospinge il lungo finale su ricordi di frutti scuri. Matura in botti di rovere austriaco per 24 mesi, poi affina un anno in bottiglia. Brasato al Sagrantino.

## ttt

**MONTEFALCO SAGRANTINO 2014**  
Rosso Docg - Sagrantino 100% - Alc. 16% - € 22 - Bt. 10.000  
Rosso rubino impenetrabile, con lievi riflessi granato. Al naso si alternano toni di frutta scura, ribes, visciola, petali freschi di viola e bacche di ginepro, poi spezie dolci, grafite e delicati effluvi balsamici. In bocca il tannino è pregevole e perfettamente integrato nella solida struttura, composta da calore alcolico e avvolgente morbidezza. Finale lungo e coerente col profilo olfattivo. Riposa per 24 mesi in botti da 26 ettolitri. Gulasch con paprica dolce.

## ttt

**SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO 2017**  
Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100%  
Alc. 14% - € 11 - Bt. 3.300  
Paglierino vivido e intenso. Fresco e gradevole al naso, sciorina profumi di pesca gialla, pompelmo, fiori di sambuco e una sottile scia minerale. La bocca fresca e sapida fa presagire un equilibrio in divenire, tuttavia è già oggi saporito e godibile. Chiude con una buona persistenza su nitidi ricordi fruttati. Solo acciaio. Spaghetti alla carbonara di bottarga.

## ttt

**SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO SPOLETINO 2015**  
Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100%  
Alc. 13,5% - € 22 - Bt. 1.200

## tt

**MONTEFALCO ROSSO 2016**  
Rosso Doc - Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Cabernet 8%, Merlot 7% - Alc. 14% - € 12 - Bt. 28.000



Associazione Italiana Sommelier



## Filli Pardi

VIA G. PASCOLI, 7/9  
06036 MONTEFALCO (PG)  
Tel. 0742379023  
www.cantinapardi.it

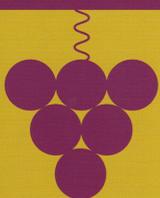
**VENDITA DIRETTA**  
**VISITA SU PRENOTAZIONE**  
**PRODUZIONE ANNUA 56.000 bottiglie**  
**ETTARI VITATI 11,00**

Una famiglia che ha sempre prodotto vino nel comprensorio di Montefalco, ma che ha deciso da alcuni anni, con l'ultima generazione, di dare una svolta alla produzione, puntando sull'alta qualità. Parliamo di dieci ettari in tutto da cui si ottengono unicamente i vini delle denominazioni di Montefalco (Rosso, Bianco e Sagrantino) e Spoleto. Il progetto è quello di suddividere la produzione e arrivare a etichette che rappresentino le singole vigne. Il Sacrantino '14, selezione massima del Montefalco Sagrantino, stupisce per i profumi di frutto rosso fresco, fragranti e nitidi: ciliegia, ma anche mora e ribes. Spunta poi un cenno più scuro, austero che richiama spezie e sottobosco. La bocca è sapida, freschissima, lunga e succosa, nonostante il tannino della varietà si senta, ma è perfettamente integrato alla materia. Tre Bicchieri. Convince come sempre anche il Montefalco Rosso, delizioso e godibilissimo. Tra i bianchi il Colle di Giove è saporito ed elegante.

- Montefalco Sagrantino Sacrantino '14 ★★★★★ 6
- Colle di Giove '17 ★★★★★ 2
- Montefalco Rosso '16 ★★★★★ 3
- Montefalco Sagrantino '14 ★★★★★ 5
- Spoleto Trebbiano Spoletino '17 ★★★★★ 3
- Spoleto Trebbiano Spoletino '16 ★★★★★ 4
- Montefalco Sagrantino '13 ★★★★★ 5
- Montefalco Sagrantino '12 ★★★★★ 5
- Colli Martani Grechetto '15 ★★★★★ 2
- Montefalco Rosso '15 ★★★★★ 3
- Montefalco Rosso '14 ★★★★★ 2
- Montefalco Sagrantino '11 ★★★★★ 5
- Montefalco Sagrantino Sacrantino '12 ★★★★★ 6
- Montefalco Sagrantino Sacrantino '11 ★★★★★ 6
- Spoleto Trebbiano Spoletino '15 ★★★★★ 2

## Vinibuoni d'Italia 2019

A cura di Mario Basso e Alessandro Scorsone



Touring Club Italiano

## CANTINA FRATELLI PARDI

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

Creata dai fratelli Pardi nel 1929, l'azienda si è separata per decenni dal vigneto, indirizzando il proprio impegno verso la produzione di tessuti, fino a quando, agli inizi del nuovo millennio, i discendenti dei fondatori, determinati a recuperare le antiche tradizioni vinicole, i lavori di ristrutturazione d'un vecchio fabbricato, destinandolo a ospitare la cantina e creando le condizioni per rinverdire i fasti enologici familiari. Autorevole ambasciatrice del territorio, l'azienda immette nei tini di vinificazione uve perlopiù autoctone, utilizzandole per comporre un convincente spartito vinoso, imperniato sulle denominazioni del comparto montefalchese.

Montefalco Sagrantino Docg 2014	★★★★★	€ 20-22
Montefalco Sagrantino Docg Sacrantino 2014	★★★★	€ 31-34
Spoletino Doc Trebbiano Spoletino 2017	★★★	€ 9-11

Bottiglie: 55.000

Vitigni: Sagrantino, Trebbiano Spoletino, Grechetto

# GUIDE VINI 2019

## FRATELLI PARDI

Via Giovanni Pascoli, 7/9  
06036 Montefalco (PG)  
Tel. +39 0742 379023  
Fax +39 0742379023  
info@cantinapardi.it  
www.cantinapardi.it

ANNO DI FONDAZIONE 2003  
NOME DEL TITOLARE Famiglia Pardi  
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 55.000  
VENDITA DIRETTA  
VISITE APERTE SU PRENOTAZIONE  
ETTARI DI VIGNETO 11  
RISTORAZIONE  
PRODUZIONE DI OLIO

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 € 45,00  
**Montefalco Sagrantino Sacrantino 2014**

Da uve sagrantino. Matura in botti di rovere austriaco da 26 hl per 24 mesi. Rubino pieno. Naso fresco, speziato, e affumicato. Fresco ed elegante in bocca, snello e dinamico con goloso finale di arancia rossa.

■ 91 € 22,00  
**Montefalco Sagrantino 2014**

Da uve sagrantino. Matura in botti di legno di rovere francese/sloveno da 26 hl per 24 mesi. Rubino impenetrabile. Naso di china, spezia, sottobosco, torrefazione. In bocca è ricco e sontuoso, dal tannino deciso ma fine, lungo su ciliegia nera e spezia.

□ 90 € 25,00  
**Spoletino Trebbiano Spoletino 2016**

Da uve trebbiano spoletino. Affina 8 mesi in acciaio. Giallo paglia. Frutta esotica al naso, ananas maturo, fiori gialli e agrumi. Bocca polposa e fresca, di buona sapidità. Chiude lungo sul frutto e note appena mentolate.



MONTEFALCO (PG)

## Fratelli Pardi

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

13 ha - 55.000 bt sconto -10%

**VITA** - La storia vitivinicola della famiglia Pardi ha avuto inizio nel 1919, quando i tre fratelli Alfredo, Alberto e Francesco hanno fondato in quel di Montefalco l'azienda che porta ancora il loro nome. Da allora fino a oggi, nonostante i figli dei fondatori a lungo si siano dedicati alla produzione dei tessuti, la passione per il vino e per la terra è stata tramandata di generazione in generazione.

**VIGNE** - La famiglia possiede cinque appezzamenti di terra disseminati in diversi punti del territorio montefalchese, nelle zone di Casale, Pietrauta, Campolungo e Lasi-gnano. Qui si coltivano trebbiano spoletino, grechetto e chardonnay tra i vitigni a bacca bianca, e sagrantino, sangiovese, cabernet sauvignon e merlot tra quelli a bacca rossa. I filari sono allevati a cordone speronato e insistono su terreni argillosi con venature sabbiose.

**VINI** - Ci ha colpiti piacevolmente il **Trebbiano Spoletino Spoletino 2016** (○ 2.000 bt; 10 €); il naso è complesso, fresco e agrumato, la bocca attacca delicata e suadente per poi rivelare buona struttura e chiudere con una piacevole scodatta sapida. Nasce dalla vigna di punta situata a Pietrauta il **Montefalco Sagrantino Sacrantino 2014 grande vino** (● 3.000 bt; 34 €), dal naso speziato, con cenni di pepe nero e sentori erbacei, e dal tannino elegante che lascia la bocca pulita. Il **Montefalco Rosso 2016** (● 26.000 bt; 10 €) è come da tradizione un blend di più vitigni, ognuno dei quali conferisce le proprie caratteristiche: qui a segnare l'olfatto sono i piccoli frutti rossi, e il sorso ha buona scorrevolezza. Il **Colle di Giove 2017** (○ chardonnay, grechetto; 5.000 bt; 8 €) è fruttato e lievemente erbaceo. Morbido il **Colli Martani Grechetto 2017** (○ 3.000 bt; 8 €).

FERTILIZZANTI organo-minerali  
FITOFARMACI rame e zolfo  
DISERBO chimico, meccanico  
LIEVITI selezionati  
UVE 100% di proprietà  
CERTIFICAZIONE nessuna certificazione



da sempre l'azienda si distingue su tutta la gamma, a partire dai big, i due Sagrantino prodotti. Tornando al Rosso '16, non si può non apprezzare un naso complesso, spiccano i frutti rossi croccanti, segue un tocco speziato e sul finire non manca un cenno di arancia sanguinella. La bocca regala un tannino lieve e avvolgente, una sapidità intrigante e un finale lungo.



**F.lli Pardi**  
via G. Pascoli, 7/9  
Montefalco [PG]  
tel. 0742379023  
www.cantinapardi.it  
Colle di Giove '17  
7.60 euro

# GUIDE VINI 2019

VINO GRAPPA OLIO LEGENDA

## BIBENDA 2019

DISCONNETTITI HOME IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA UVAGGIO TIPOLOGIA SFOGLIA PER REGIONE VICINO A ME PARTI DAL CIBO 5 GRAPPOLI

### Cantina Fratelli Pardi

1 {5}

REGIONI | REGIONE UMBRIA

Via G. Pascoli, 7-9 - 06036 Montefalco PG  
Tel.: 0742 379023  
Fax: 0742 379023  
Web: [www.cantinapardi.it](http://www.cantinapardi.it)  
Email: [info@cantinapardi.it](mailto:info@cantinapardi.it)

Vedi su Google Maps

Primo anno produzione: 2003  
Proprietà: famiglia Pardi  
Enologo: Alberto Pardi con la collaborazione di Giovanni Dubini  
Agronomo: Tiziano Maschi  
Condizione: Convenzionale  
Bottiglie prodotte: 50.000  
Ettari: 11,00  
Vendita diretta: Sì  
Vendita online: Sì  
Visite azienda: Sì, su prenotazione  
Come arrivare:  
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". Parole davvero impegnative ma vere, quelle di Alberto Mario Pardi, giovane ma deciso continuatore della storia di famiglia; parole che rispecchiano la filosofia non solo della cantina, ma di un'Azienda nota in tutto il mondo per la produzione di pregiati e raffinati tessuti. Ma è sempre bene ricordare che i Pardi nascono proprio con il vino, nel lontano 1919; la Cantina Fratelli Pardi non è, dunque, l'attività collaterale di imprenditori di un altro settore, ma un ritorno alle origini, ad una vocazione antica che oggi, a distanza di un secolo, alza orgogliosa la propria bandiera. E così, sotto le mura medievali di Montefalco, si producono etichette dal grande fascino e personalità, ma anche dalla mirabile gradevolezza. Ancora una volta si conferma al vertice della batteria il Sacrantino, da vigneti elevati (380 mslm) con bassissime rese per ettaro, che riesce ad essere convincente e a mantenere una grande potenzialità evolutiva pur in annata difficile come la 2014.

#### Vini del produttore

Sagrantino di Montefalco Sacrantino 2014  
Rosso | Docg | 14,5% | € 45



VISUALIZZA

Sagrantino di Montefalco 2014  
Rosso | Docg | 16,0% | € 22



VISUALIZZA

Spoletino Trebbiano Spoletino 2017  
Bianco | Doc | 14,0% | € 11



VISUALIZZA

Colle di Giove 2017  
Bianco | Igt | 14,5% | € 10



VISUALIZZA

#### 5 Grappoli 2018

Sagrantino di Montefalco Sacrantino 2012



**Cantina Fratelli Pardi**  
06036, via G. Pascoli 7/9;  
tel. 0742/379023 - fax 0742/379023  
[info@cantinapardi.it](mailto:info@cantinapardi.it)  
[www.cantinapardi.it](http://www.cantinapardi.it)



**Proprietario:** Alberto, Francesco, Gianluca e Alberto Mario Pardi  
**Agronomo:** Tiziano Maschio  
**Ettari vitati:** 10,7

Nel 2002 i cugini Alberto, Francesco e Gianluca Pardi rifondano 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 un'ampia struttura per la vinificazione e l'imbottigliamento.

##### Docg

- ★★★★ Montefalco Sagrantino (ha 4.5 | 10.000 € E) 2014 (A.P.) 94
- ★★★ Montefalco Sagrantino Passito (ha 3 | 30.000 € C)
- ★★★★ Montefalco Sagrantino Sacrantino (ha 0.7 | 1.200 € G) 2014 (A.P.) 95

##### Doc

- ★★ Collati Martani Grechetto (ha 0.4 | 2.000 € C)
- ★★★ Montefalco Rosso (ha 3 | 30.000 € C)  
\* sangiovese, sagrantino, merlot e cabernet 2016 (A.P.) 90
- ★★ Spoletino Trebbiano Spoletino (ha 0.5 | 2.500 € D) 2017 (A.P.) 87
- ♣ Spoletino Trebbiano Spoletino Spoletino (ha 0.4 | 1.200 € C) 2016 (A.P.) 88

##### Igt

- ★★ Colle di Giove Umbria Bianco (ha 0.8 | 5.000 € C)  
\* grechetto, chardonnay e trebbiano spoletino 2017 (A.P.) 87

Alberto e Gianluca Pardi stanno ridando nuova linfa a questa storica casata di produttori. Il loro Sagrantino si riconoscono sempre alla cieca per il loro stile inconfondibile, nitido e preciso; per finezza e delicatezza leggiadra; per la beva agile e succosa: ti catturano in quel dialogo intimo tra te e il vino che è l'essenza. E, dopo aver bevuto e non degustato, sorge spontanea una richiesta: ancora. (A.P.)