



CANTINA FRATELLI PARDI

Sagrantino

MONTEFALCO SAGRANTINO · DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



TERRENO

Il singolo vigneto di Pietrauta ha il suolo di origine sedimentaria
Esposizione Est, Sud-Est.
Collinare alt. 280 m s.l.m.

VITIGNI

Sagrantino 100%.

RESE

Uva q. 55 per ha
Vino hl. 35 per ha
Ceppi 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 botti da 26hl di rovere Austriaco per 24 mesi
seguiti da 9-12 mesi in acciaio. Il vino imbottigliato rimane
per dodici mesi in cantina.

ABBINAMENTI

Stufato di vitello con polenta taragna morbida oppure guanciale
di vitello cotto a basse temperature. Un ricordo delle nostre nonne:
risotto con i porcini e la salsiccia.