



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.