



ACQUISTATO IL .....

Montefalco Rosso DOC 2023

2023

## Un grande rosso



Svinando®

Quando si ha davanti un grande rosso lo si capisce subito: a partire dal colore, un intenso bordeaux, e poi i profumi, di impatto, in cui si fondono le note di frutta matura ed accenni eterei. E per essere un grande vino non sempre serve un nome altisonante, come ci dimostra questo Rosso di Montefalco dell'Azienda Agricola Pardi, per così dire il petite vin dell'azienda che però di petit - lasciacelo dire - non ha proprio nulla, anzi! Strutturato, corposo, ricco...davvero notevole.

Un nome da sempre legato al territorio di Montefalco, quello della famiglia Pardi. Prima con il vino. Poi con il tessile (Tessitura Pardi). E infine ancora con il vino, con la nuova generazione che ha saputo proiettare l'attività fondata dai bisnonni in una dimensione moderna e di assoluta eccellenza. La storia della Cantina Fratelli Pardi inizia nel 1919 con i fratelli Alfredo, Francesco e Alberto Pardi. Negli anni successivi i figli dei fondatori decidono di seguire un'altra strada dedicandosi dal 1949 alla produzione di tessuti. Nel 2002 però la nuova generazione, composta dai pronipoti Francesco, Gianluca Rio e Alberto Mario, decide di ricostruire l'antica azienda dei bisnonni. Gli 11 ettari vitati sono tutti esposti a Sud-Est, a un'altitudine variabile tra i 280 e i 430 m s.l.m. La nuova cantina è stata inaugurata nel 2003, e si producono i vini tradizionali della zona: Sagrantino Secco e Passito di Montefalco DOCG, Montefalco Rosso DOC e Montefalco Bianco DOC.

### La Vigna

**Terreno** Argilloso di origine sedimentaria

**Esposizione** Sud-est, 260m s.l.m.

**Allevamento** Cordone speronato

**Densità imp.** 4500 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Umbria

**Uve** Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Merlot e Cabernet 15%

**Gradazione** 14,5% vol

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** entro 4 anni da oggi

**Abbinamento** Piatti saporiti e, in maturità, ottimo anche con la selvaggina.

**Vinificazione** Fermentazione con le bucce per 10 gg. Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio inox. Elevazione in botte/barriques per 12 mesi e in acciaio per 6 mesi. Affinamento in bottiglia per 4 mesi.

**Sensazioni** Bordeaux intenso, al naso spiccano note di frutta matura ed accenni eterei, mentre in bocca corpo e struttura si coniugano alla perfezione, con un finale piacevolmente asciutto

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821