ACQUISTATO IL .....

Grechetto Montefalco DOC 2024 2024

Uva Grechetto in purezza per un bianco che non delude



La Vigna

Terreno Argilloso sedimentario con buona presenza di scheletro (ghiaia).

Esposizione Est, Sud-Est, 210 m.s.l.m.

Allevamento Spalliera con potatura guyot

Densità imp. 5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Umbria

Uve 100% grechetto

Gradazione 14% vol.

Temp. Servizio 14°

Quando Berlo 2 anni da oggi

Abbinamento Grigliata di pesce

Vinificazione 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 tutti i vini tradizionali della zona.

Sensazioni Se il Sagrantino, mostro sacro dell'enologia umbra, è un rosso importante, ricco e strutturato, il Grechetto, il suo

controaltare bianco è un vino caratterizzato da una bella freschezza e un sorso agile e schietto, tanto da renderlo un compagno perfetto per mille occasioni diverse. La cantina dei Fratelli Pardi lo popone in una versione particolarmente scorrevole. Frutto di una vinificazione in acciao a bassa temperatura e di un veloce affinamento in bottiglia, il Grechetto di casa Pardi si presenta nel calice di un bel colore giallo paglierino. Al naso presenta un bouquet semplice e piacevole, che ricorda i fiori bianchi e la frutta fresca. In bocca è piacevolmente acido e non troppo alcolico. Un vino che, proprio nella sua semplicitià, difficilmente lascia delusi chi lo assaggia.

Se il Sagrantino, mostro sacro dell'enologia umbra, è un rosso importante, ricco e strutturato, il Grechetto, il suo controaltare bianco è un vino caratterizzato da una bella freschezza e un sorso agile e schietto, tanto da renderlo un compagno perfetto per mille occasioni diverse. La cantina dei Fratelli Pardi lo popone in una versione particolarmente scorrevole. Frutto di una vinificazione in acciao a bassa temperatura e di un veloce affinamento in bottiglia, il Grechetto di casa Pardi si presenta nel calice di un bel colore giallo paglierino. Al naso presenta un bouquet semplice e piacevole, che ricorda i fiori bianchi e la frutta fresca. In bocca è piacevolmente acido e non troppo alcolico. Un vino che, proprio nella sua semplicitià, difficilmente lascia delusi chi lo assaggia.

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 tutti i vini tradizionali della zona.

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