



ACQUISTATO IL .....

Grechetto Montefalco DOC 2024

2024

## Uva Grechetto in purezza per un bianco che non delude



Svinando

Il Grechetto è una uva bianca di origine italiana, conosciuta soprattutto per la produzione di vini secchi e leggermente fruttati. Il suo nome deriva dal greco "γρέχετος" (greceto), che significa "frutta secca". È una uva molto resistente alle malattie e alle gelate, con una pelle spessa e dura. Il Grechetto dà vini con un bouquet intenso e persistente, con note di limone, lime, arancia e altri agrumi. Il suo sapore è酸 (acidità) ma anche dolce, con un finale secco e longevità.

Cantina Fratelli Pardi è un'azienda vitivinicola che nasce nel 1919 dall'unione di tre fratelli: Alfredo, Francesco e Alberto Pardi. La loro storia inizia con la coltivazione dell'uva Grechetto nella loro terra natale, l'Umbria. Il vino di famiglia, il Grechetto, era già allora un vino di qualità, proponendo spiccate note acide e profumi di limone e lime. Oggi, la Cantina Fratelli Pardi continua a produrre vini di qualità, con particolare attenzione alla tradizione e alla sostenibilità. Tuttavia, il Grechetto di Montefalco è ancora riconosciuto come uno dei vini più antichi della zona vitivinicola.

### 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 acciaio 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 semplicità, 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 acciaio 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 semplicità, 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 Impres

customer.service@svinando.com · 011-19467821