



ACQUISTATO IL

Montefalco Rosso Riserva DOC 2022

2022

Carattere mediterraneo



Svinando

Montefalco Rosso Riserva DOC, questo rosso del territorio proposto qui da Cantina Fratelli Pardi nasce da un assemblaggio di tre vitigni: 70% Sangiovese, principe incontrastato del centro Italia, 20% Sagrantino, che è il più rappresentativo vitigno dell'Umbria, e un 10% di uve Montepulciano. Difficile immaginare un taglio più rappresentativo della tradizione di così. La vendemmia, rigorosamente manuale, inizia verso la metà di settembre, per poi protrarsi fino all'inizio di ottobre. Una volta giunte in cantina, le uve vengono avviate a un periodo di macerazione sulle bucce della durata di circa 10 giorni, a cui segue la fermentazione alcolica in vasche di acciaio Inox. Al termine della trasformazione, il vino viene quindi passato in botti da 26 ettolitri, in rovere francese e sloveno. Per questa fase sono necessari circa 18 mesi, ai quali seguono almeno altri 9 in acciaio. Solo a quel punto il vino è pronto per essere messo in bottiglia. Rosso rubino, al naso offre una bella originalità espressiva. Carattere decisamente mediterraneo, con note di fiori e di frutti rossi. In bocca, invece, ha un impatto accogliente e una trama tannica importante ma raffinata. Lungo e piacevole è anche il finale che è ricco di sfumature minerali. Favoloso vino da tutto pasto, questo rosso umbro richiede un abbinamento gustoso. Ottimo con l'arrosto di maiale con le patate.

Questa storia inizia nel 1919. In quell'anno i fratelli Alfredo, Francesco ed Alberto Pardi fondano la Cantina di famiglia. All'epoca l'azienda era situata al piano terra dell'Ospedale San Marco, nel complesso di San Francesco a Montefalco. Al tempo, inoltre, parte delle uve erano prodotte direttamente dai fratelli e parte venivano acquistate da proprietari terrieri locali. La produzione comprendeva sia vini bianchi che rossi, anche se il Sagrantino, all'epoca prodotto esclusivamente in versione passita, rappresentava la produzione più importante. Nel 2002, spinti dalla volontà di continuare l'opera dei bisnonni, Francesco, Gianluca Rio ed Alberto Mario, con l'aiuto dei genitori Agostino ed Alberto, iniziarono una importante opera di ristrutturazione dell'azienda vitivinicola di famiglia. Oggi Cantina Fratelli Pardi è condotta dai fratelli Gianluca Rio e Alberto Mario che, con il loro entusiasmo ed il loro duro lavoro, proseguono l'attività iniziata ormai oltre un secolo fa. La nuova cantina si trova a pochi passi dalla città di Montefalco al di sotto delle antiche mura. Realizzata nel 2003, è destinata all'intera filiera produttiva. Mentre i vigneti, situati lungo le morbide colline di Casale, Campolungo, Pietrauta e Lasignano, all'interno del territorio di Montefalco, si estendono per circa 11 ettari.

La Vigna

Terreno Argilloso di origine sedimentarie

Esposizione Est

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Umbria

Uve 70% SANGIOVESE 20% SAGRANTINO 10% MONTEPULCIANO

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Fermentazione con le bucce per 10 giorni. Fermentazione alcolica e malo-lattica in acciaio inox. 18 mesi in botti di rovere francese/sloveno da 26 hl. In bottiglia per 6 mesi

Sensazioni Rosso rubino. Naso di bella originalità espressiva, che nella sua dolcezza richiama un carattere mediterraneo di fiori di frutti rossi. In bocca ha un impatto accogliente che però rivela una trama espressiva, elegante, raffinata e un finale ricco di sfumature minerali.

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 N. Iscrizione Registro Imprese