ACQUISTATO IL .....

Montefalco Sagrantino DOCG 2020 2020

Un Sagrantino potente ed equilibrato

Il Sagrantino di Montefalco dei Fratelli Pardi è un vino dal carattere deciso. Fin dal primo sguardo abbiamo la sensazione che si tratti di un vino importante, caratterizzato da un bel colore rosso rubino carico. Al naso è fruttato e ricorda le bacche scure come ribes, amarene e prugne sotto spirito. Con il passare dei minuti, però, rivela anche un elegante nota speziata, con note di pepe verde e liquirizia. Il meglio di sé, però, lo dà certamente una volta che passiamo all'assaggio. In bocca, infatti, ritroviamo tutte le piacevoli note percepite in precedenza e restiamo sorpresi da un tannino evidente ma dolcissimo. Un vino potente, non si può che descrivere in questo modo, ma elegante e ben integrato, dotato di un finale lunghissimo che prolunga il piacere di aver bevuto per parecchi minuti.

Fondata nel 1919 da tre fratelli, Alfredo, Francesco e Alberto, la Cantina Fratelli Pardi era originariamente situata al piano terra dell'Ospedale di San Marco del complesso di San Francesco di Montefalco. La storia dell'azienda è simile a quella di molte altre realtà del territorio ed è fatta di tanto lavoro, dedizione e sacrifici. Giustamente vocata al Sagrantino, questa realtà è cresciuta negli anni, mantenendo sempre la sua conduzione familiare. Oggi può contare su ben 11 ettari vitati complessivi e una produzione di qualità che comprende, oltre al famoso vino rosso di Montefalco, anche gli altri vitigni dei territorio. Lavorazioni rigorosamente a mano in vigna e cura maniacale di ogni particolare in cantina sono gli ingredienti, semplici, applicati anno dopo anno da ormai un secolo.

La Vigna

Terreno	Argilloso con presenza di medio scheletro
Esposizione	Est - Sud-Est, 250m s.l.m.
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	4.500-5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Umbria
Uve	100% Sagrantino
Gradazione	15% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 5 - 6 anni da oggi
Abbinamento	Grigliata mista di carne
Vinificazione	Fermentazione alcolica e malotatica in aciaio a temperatura cantrollata. fermentazione con le bucce per 6 giorni. afinamento in botti, da 26 ettolitri, di rovere per 24 mesi. elevazione in bottiglia per 6 mesi.
Sensazioni	Colore granato cupo. Naso di chiara evocazione autunnale,come nel DNA del vitigno, nei toni di mora,castagna e tartufo. In bocca si allarga grazie ad una tannicità vellutata che permette al sapore di consegnare un finale pieno e virile.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821