



ACQUISTATO IL

Sagrantino Montefalco Sagrantino DOCG

2012

Un grande vino!



Intensi effluvi di mora si stemperano in sensazioni variegata che vanno dalla noce al tabacco, fino al fico secco. Bocca di grande struttura, con corpo in evidenza e finale dal tannino vigoroso, che perdura in bocca con eleganza anche dopo l'assaggio. Un grande vino!

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. Il Sagrantino di Montefalco Sagrantino di Cantina Fratelli Pardi è fatto un sagrantino in purezza e l'idea di fondo è quella di ottenere un vino di ottima struttura, godibile oggi come tra dieci anni. Missione compiuta secondo noi!

La Vigna	
Terreno	Argilloso di origine sedimentaria
Esposizione	Est, Sud-est, 280 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Umbria
Uve	Sagrantino 100%
Gradazione	15,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 10 anni da oggi
Abbinamento	Piatti a base di carni rosse e selvaggina
Vinificazione	Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio. Macerazione con le bucce per circa 8-9 giorni. Elevazione in barrique di rovere francese per 18 mesi. Segue ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi
Sensazioni	Colore granato cupo. Mora, noce, tabacco e fico i profumi. E poi bocca di grande struttura e tannino vigoroso...wow!

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. 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