



ACQUISTATO IL

3 x Montefalco Sagrantino (scatola in legno)

2014



Svinando

Usa il codice sconto PARDI e non paghi la spedizione

I nostri vini sono dotati di una personalità propria. Ogni annata si presenta diversa dalle altre ed è nostro particolare interesse rispettare ciò che la natura ci offre, senza forzare o manipolare in nessun modo i nostri prodotti. Noi crediamo fortemente nel nostro territorio, nella sua cultura e tradizione vitivinicola ed intendiamo comunicare tutto questo al mondo attraverso una bottiglia in grado di trasmettere da sola i nostri valori. Queste le parole di Alberto Mario Pardi. E questa la bottiglia: scopri il Sagrantino 2013 di Cantina Fratelli Pardi, grande rosso da sempre premiato con i più prestigiosi riconoscimenti. Inserisci il codice PARDI e regala(ti) un vino indimenticabile.

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 di Cantina Fratelli Pardi è fatto con uve 100% sagrantino, coltivate a Montefalco in quattro diversi vigneti. L'idea di fondo è quella di ottenere un vino di facile beva, godibile oggi come tra dieci anni. Un attento lavoro in vigna e cantina permette di "domare" il tannino caratteristico del vitigno. La raccolta ritardata di qualche giorno consente di avere la giusta morbidezza, come la macerazione breve (6-7 giorni), che evita anche un'estrazione eccessiva di tannini "verdi" (più aggressivi). La raccolta tardiva favorisce invece una maturazione fenolica maggiore. Come per l'annata precedente, anche per la 2013 si è per un affinamento in botti di rovere da 26 hl, così da mantenere la tipicità dell'annata e del vitigno. Il risultato è un rosso splendido, di grande struttura e adatto all'invecchiamento, ma che privilegia eleganza ed equilibrio piuttosto che potenza ed esuberanza. Da leccarsi i baffi! 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-sudEst, 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 i vini tradizionali della zona: Sagrantino Secco e Passito di Montefalco DOCG, Montefalco Rosso DOC.

La Vigna

Terreno Argilloso di origine sedimentaria

Esposizione Est-sudEst, 280-430 m s.l.m.

Allevamento Spalliera a cordone speronato

Densità imp. 4.500-5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Rosso fermo secco DOCG

Provenienza Umbria

Uve Sagrantino 100%

Gradazione 15% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Se conservato correttamente può evolvere 10 o più anni

Abbinamento Piatti importanti di carne, arrostiti, brasati, cacciagione, formaggi stagionati

Vinificazione Fermentazione con le bucce per 6-7 giorni. Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio inox. Affinamento in botti da 26 hl di rovere francese e sloveno per 24 mesi. Elevazione in bottiglia per almeno 6 mesi. Messa in commercio a partire da 48 mesi dopo la vendemmia

Sensazioni Colore rosso rubino impenetrabile; naso di frutta stramatura, con note di composta di prugne, poi etereo e sentori di viola; bocca di grande struttura, in ottimo equilibrio tra potenza ed eleganza

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