

## **Cantina Fratelli Pardi**

Op een steenworp afstand van de stad Montefalco in Umbria onder de oude muren, werd de huidige wijnmakerij in 2003 gestart voor de hele wijnproductieketen, van de teelt en verwerking van druiven tot het op de markt brengen van wijnen. De vinificatieruimte, uitgerust met roestvrijstalen fermentoren, wordt gebruikt voor de fermentatie van witte en rode most en voor het bewaren van afgewerkte wijnen. Het ondergrondse gedeelte van de kelder is gereserveerd voor de rijping van de wijn, uitgerust met Franse barriques en, zoals de traditie voorschrijft, grote eikenhouten vaten uit de Alpen en Slavonië. Eenmaal gebotteld, rijpen hier ook de grote wijnen met oorspronkelijke benaming: Sagrantino Secco en Passito di Montefalco DOCG, Rosso DOC en Bianco DOC.

De wijngaarden strekken zich uit over ongeveer 11 hectare en zijn gelegen langs de glooiende heuvels van Casale, Campolungo, Pietrauta en Lasignano, in het Montefalco-gebied. De keuze voor deze gebieden komt voort uit de historische kennis die onze familie bezat met betrekking tot de wijnbereiding van dit prachtige gebied, een cultuur die ons door de jaren heen is overgeleverd en die we met geloof en standvastigheid bewaren.

Samen met de beroemde Sagrantino, een inheemse wijnstok van Montefalco, telen we ook rode druivensoorten die typisch zijn voor het gebied, zoals Sangiovese, Cabernet en Merlot; deze druiven, samen met de eerste, vormen de Rosso DOC di Montefalco. De witte druivensoorten Grechetto, Chardonnay en Trebbiano Spoletino worden onderdeel van de totale blend van onze Bianco DOC di Montefalco, die we "Colle di Giove" noemen.

In overeenstemming met de kwaliteits- en productievoorschriften, maar ook met onze filosofie, worden alle teelthandelingen, zoals snoeien, ontbladeren, dunnen van de trossen, scacchiatura en oogst, strikt met de hand uitgevoerd.