



CANTINA FRATELLI PARDI

Montefalco Rosso

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



TERRENO

Origine sedimentaria.
Esposizione E - SE.
Collinare altezza 260 m s.l.m.

VITIGNI

Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Merlot e Cabernet 15%.

RESE

Uva q 80 ad ettaro.
kg 1,5/2 per ceppo.

RACCOLTA

Primi di Ottobre.

VINIFICAZIONE

Fermentazione con le bucce per 10 gg.
Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio inox.

ELEVAZIONE

In botte / barriques per 12 mesi e in acciaio per 6 mesi.

AFFINAMENTO

In bottiglia per 4 mesi.

VENDITA

A partire da 20-22 mesi dopo la vendemmia.

ABBINAMENTI

Piatti saporiti come risotti, tagliatelle, ravioli. Secondi piatti come carni rosse cotte al sangue. In maturità, selvaggina, spiedini di carni miste. Formaggi a pasta dura stagionati, pecorino.

FORMATI

Bottiglie: 0,375 lt. - 0,750 lt. - 1,5 lt.