



CANTINA FRATELLI PARDI

Montefalco Rosso

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



TERRENO

Origine sedimentaria.
Esposizione Est, Sud-Est.
Collinare alt. 260 m s.l.m.

VITIGNI

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

RESE

Uva q. 90 per ha
Vino hl. 60 per ha
Ceppi 4200/5000 per ha

PERIODO VENDEMMIALE

Metà settembre, primi di ottobre.

RACCOLTA

Manuale.

VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce per 10 gg.
Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio inox.
Elevazione in botte da 26 hl di rovere Sloveno e Francese per 12 mesi e in acciaio per 6 mesi. Il vino imbottigliato rimane per almeno sei mesi in cantina.

ABBINAMENTI

Se vi sentite in vena di osare provatelo con delle tagliatelle fatte in casa condite con un ragù bianco di chianina e tartufo nero di Norcia.
Sublime con una ruspante parmigiana di melanzane.
O un pezzo di parmigiano di 36 mesi e un pezzo di pane umbro.