



CANTINA FRATELLI PARDI

---

# Montefalco Rosso Riserva

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

---



#### TERRENO

Origine sedimentaria e argillosa.  
Esposizione Est, Sud-Est.  
Collinare alt. 270 m s.l.m.

#### VITIGNI

70% Sangiovese, 20% Sagrantino, 10% Montepulciano.

#### RESE

Uva q. 90 per ha  
Vino hl. 60 per ha  
Ceppi 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 Francese e Sloveno per 18 mesi seguita da 9 mesi in acciaio. Il vino imbottigliato rimane, come minimo, per sei/otto mesi in cantina.

#### ABBINAMENTI

Quando la domenica ha un altro sapore: arrosto di maialino da latte con millefoglie di patate.