



CANTINA FRATELLI PARDI

---

# Montefalco Sagrantino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

---



#### TERRENO

Origine sedimentaria.  
Esposizione E-SE.  
Collinare altezza 280 mt. s.l.m.

#### VITIGNI

Sagrantino 100%.

#### RESE

Uva ql 70 ad ettaro.  
Kg. 1,5 per ceppo.

#### RACCOLTA

Primi di Ottobre.

#### VINIFICAZIONE

Fermentazione con le bucce per 8 giorni.  
Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio inox.

#### ELEVAZIONE

In botte / barriques per 18 mesi e in acciaio per 9-12 mesi.

#### AFFINAMENTO

In bottiglia per 6-8 mesi.

#### VENDITA

A partire da 36 mesi dopo la vendemmia.

#### ABBINAMENTI

Piatti a base di carni rosse e selvaggina. Ideale con carni arrosto, lepre in salmì, brasati cotti al Sagrantino. Formaggi a pasta dura stravecchi.

#### FORMATI

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