



CANTINA FRATELLI PARDI

---

# Sagrantino

MONTEFALCO SAGRANTINO · DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

---



#### TERRENO

Le uve raccolte provengono esclusivamente dal vigneto collinare di Pietrauta.  
Origine sedimentaria.  
Esposizione Est, Sud-Est.  
Collinare altezza 280 mt. s.l.m.

#### VITIGNI

Sagrantino 100%.

#### RESE

Uva ql 55 ad ettaro.  
Kg. 0,9-1 per ceppo.

#### RACCOLTA

Manuale.  
Mese di Ottobre.

#### VINIFICAZIONE

Fermentazione con le bucce per 8-9 giorni.  
Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio inox.

#### ELEVAZIONE

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

#### AFFINAMENTO

In bottiglia per 18 mesi.

#### VENDITA

A partire da 48 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: 0,750 lt. - 1,5 lt.