



CANTINA FRATELLI PARDI

Montefalco Sagrantino Passito

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



TERRENO

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

VITIGNI

Sagrantino 100%.

RACCOLTA

Primi di Ottobre.

APPASSIMENTO

Naturale su graticci per 2 mesi

VINIFICAZIONE

Fermentazione con le bucce per 10-16 giorni.
Fementazione alcolica e malolattica in acciaio inox.

ELEVAZIONE

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

AFFINAMENTO

In bottiglia per 6 mesi.

VENDITA

A partire da 36 mesi dopo la vendemmia.

ABBINAMENTI

Crostate di frutta rossa, pasticceria secca, torte al cioccolato, formaggi erborinati e stagionati. A fine pasto come vino da meditazione.

FORMATI

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