

SAGRANTINO di MONTEFALCO

DOCG

Grand Cru



CANTINA FRATELLI PARDI



vinovivo

la vie des vins italiens

0071 – Prix Reg: \$59

Prix CDV **\$57**

Rouge Umbria

Ce vin, Sagrantino en pureté, est le 'vin signature' du vigneron. Le Sagrantino est un cépage historique dont on trouve des traces dès le XI^e siècle. Bien que moins connu, ce cépage rivalise avec les plus grands vins italiens de garde, tels que le Barolo et le Barbaresco, grâce à une structure longue et complexe qui offre un potentiel d'évolution gustative sans égal. Le Sagrantino di Pardi est cultivé à proximité des anciens remparts médiévaux de Montefalco et il est considéré une de meilleures expressions de ce cépage.

LE SOL est sédimentaire avec une exposition Est-Sud-Est, à 280 mt. Au dessus du niveau de la mer.

RENDEMENT q/l 70 par hectare, 1,5 kg par plante.

VINIFICATION Fermentation sur peaux pendant 8 jours suivie d'une fermentation alcoolique et malolactique en cuves d'acier.

VIEILLISSEMENT Barrique pendant **18 mois** et 12 mois en cuves d'acier. 6+ mois en bouteille. Mise en marché au plus tôt à partir de la récolte: 36 mois

Cépage: Sagrantino

Alcool: 15.5%

Acidité totale gr./Lit 5,4

Extrait Sec: gr./Lt. 31,9

Sucres Résiduels: gr./Lit 0,9