



CANTINA FRATELLI PARDI

MONTEFALCO ROSSO

Riserva
DOC

Ce vin ombrien, produit seulement dans les meilleurs millésimes est obtenu en assemblant les meilleurs raisins de 3 micro-crus: l'élégance du Sangiovese, l'amplitude du Montepulciano et la puissance et profondeur du Sagrantino. Un Riserva créé pour surprendre, que se place au sommet de la production des vins rouges de la région.

TYPE DE SOL: Sédimentaire et argileux.

EXPOSITION: Est, Sud-Est. - 270 mètres d'altitude.

RENDEMENT : 90 q. par ha. - 60 hl par ha. Vignes : 5 000 par ha.

VENDANGES: Deuxième quinzaine de septembre, début octobre. Vendanges Manuelles.

VINIFICATION: fermentation sur les peaux pendant 10 jours. Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox.

ÉLEVAGE en fûts de chêne français et slovène de 26 hl pendant 18 mois, suivi de 9 mois en cuves inox. Le vin en bouteille est élevé en cave pendant au moins six à huit mois. Produit uniquement lors des meilleurs millésimes.



VINO VIVO
la vie des vins italiens

0073 – Prix Reg: \$54
Prix CDV **\$52**
Rouge Umbria

Cépages:

60 % Sangiovese, 35 % Sagrantino, 5 % Montepulciano.

Alcool : 14,5 %

Acidité : 5,9 g/L

Extrait sec : 30 g/L

Sucres résiduels : **ZERO**