



CANTINA FRATELLI PARDI



MONTEFALCO ROSSO

DOC

Ce vin est le résultat de l'assemblage d'un Sangiovese autochtone avec le cépage historique de la région, le Sagrantino et l'ajoute de 2 cépages de style bordelais qui lui donnent finesse et élégance.

LE SOL est sédimentaire avec une exposition Est-Sud-Est, à 260 mètres.

RENDEMENT ql 80 par hectare, kg 1,5 / 2 par plante.

VINIFICATION: Fermentation sur les peaux pour 10 jours. Fermentation alcoolique et malolactique en cuves d'acier.

ELEVAGE en tonneaux en futs de chêne de 1000 litres pour 14 mois suivis par 6 mois en bouteille. Mise en marché au plus tôt à partir de la récolte: 20 mois

Cépage: Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Merlot e Cabernet 15%

Alcool: 14.5%

Acidité totale gr./Lit 5,5

Extrait Sec: gr./Lt. 27,2

Sucres Résiduels: gr./Lit 2,5