



CANTINA FRATELLI PARDI



VINO VIVO

la vie des vins italiens

PASSITO SAGRANTINO DI MONTEFALCO

DOCG

Vin historique (375 ml)

LE SOL est sédimentaire, avec une exposition Est-Sud-Est, à 280 mt.

RENDEMENT: ql 50 par hectare, 0,8 kg par plante.

RÉCOLTE Début octobre **PASSERILLAGE:** Naturel sur mats en paille pendant 2 mois avec une perte moyenne de volume de 60%.

VINIFICATION: Fermentation avec les peaux pendant 10 à 16 jours. Fermentation alcoolique et malolactique en acier inoxydable.

VIEILLISSEMENT

En barriques pendant 24 mois et en acier pendant 12 mois suivi par 6 mois de stabilisation en bouteille. La vente arrive à partir au plus tôt de 36 mois après la récolte avec une production moyenne par hectare jamais supérieure à 3,000 bouteilles de 375ml par hectare. Fourni sans interruptions pour plus de 500 ans aux caves à vin du Vatican.

Cépage: Sagrantino

Alcool: 14.5%

Acidité totale gr./Lit 7,6

Extrait Sec: gr./Lt. 49,4

Sucres Résiduels: gr./Lit 98

0077 – Prix Reg: \$59

Prix CDV **\$57**

arrivée prévue: juin

Vin doux Rouge Umbria