

# SAGRANTINO di MONTEFALCO

DOCG

Grand Cru



CANTINA FRATELLI PARDI



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<sup>e</sup> 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 un 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** ql 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



**vinovivo**  
la vie des vins italiens

**Cépage:** Sagrantino

**Alcool:** 15.5%

**Acidité totale** gr./Lit 5,4

**Extrait Sec:** gr./Lt. 31,9

**Sucres Résiduels:** gr./Lit 0,2