

Nom	Sagrantino Passito
Millésime	2020
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2035
Producteur	Cantina Fratelli Pardi
Style de vin	rond, puissant, doux, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Montefalco Sagrantino
Cépages	100% sagrantino
Pourcentage d'alcool	15,00% vol
Description	Après une période d'inactivité, la tradition viticole familiale a été ravivée en 2002 par les arrière-petits-enfants des fondateurs : Francesco, Gianluca Rio et Alberto Mario. Avec l'aide de leurs parents, Agostino et Alberto, ils ont restauré le bâtiment historique pour redonner vie à la cave de leurs ancêtres. Aujourd'hui, Gianluca Rio et Alberto Mario dirigent le domaine avec passion, perpétuant ainsi le lien centenaire entre la famille Pardi et la viticulture. Au fil des années, la Cantina Fratelli Pardi a affiné son approche en sélectionnant et en différenciant les parcelles en fonction de la composition des sols, variant entre argile, limon, sable et éléments pierreux. Cette attention aux caractéristiques spécifiques de chaque terroir permet de produire des vins distincts, alliant finesse et buvabilité, en contraste avec certains vins plus robustes de la région. Le domaine propose évidemment les grands classiques de la région que sont les Montefalco et autre Sagrantino, mais pas seulement. Le Trebbiano Spoletino est également l'un des cépages phares du domaine. Le Sagrantino Passito se distingue par sa robe intense et profonde. Au nez, il révèle des arômes complexes de myrtille épicée, de moka et de muscade. En bouche, on retrouve des saveurs de confiture de mûre et de vanille, soutenues par des tanins moelleux et une finale sur des notes de cannelle.
Servir sur	vins 'd'après-repas', desserts à base de chocolat
Origine	Le sol est sédimentaire. Les vignobles sont situés à une altitude de 280 mètres au-dessus du niveau de la mer et exposés à l'est et au sud-est.
Rendement	4.500 pieds/ha
Vendange	Début octobre.
Vinification	Fermentation sur les peaux pendant 10 à 16 jours. Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox.
Elevage	18 à 24 mois en barriques, suivis de 12 mois en cuves inox.



**SAGRANTINO
DI MONTEFALCO**
PASSITO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CANTINA FRATELLI PARDI