

Nom	Montefalco Rosso Riserva
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2034
Producteur	Cantina Fratelli Pardi
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Montefalco
Cépages	10% montepulciano, 20% sagrantino, 70% sangiovese
Pourcentage d'alcool	14,00% 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 Montefalco Rosso Riserva présente une robe rouge rubis intense. Le nez offre une belle originalité expressive, avec des arômes de fleurs et de fruits rouges rappelant un caractère méditerranéen. En bouche, le vin est accueillant, avec une texture élégante et raffinée, et une finale riche en nuances minérales.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, agneau
Origine	Les vignobles sont situés à une altitude de 270 mètres au-dessus du niveau de la mer et bénéficient d'une exposition est-sud-est. Le sol est sédimentaire et argileux.
Rendement	5.000 pieds/ha
Vendange	Seconde moitié de septembre, début octobre.
Vinification	La vinification comprend une fermentation sur les peaux pendant 10 jours, suivie de fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox.
Elevage	Le vin est ensuite élevé pendant 18 mois en fûts de chêne français et slovène de 26 hectolitres, puis affiné en cuves inox pendant 9 mois supplémentaires. Après la mise en bouteille, il repose en cave pendant au moins six à huit mois.
Notes des critiques	Ian D'Agata, IWineReview: 93

