LICATA

FICHE D'ARTICLE

| | |
|---|---|
| **Nom** | Montefalco Rosso |
| **Millésime** | 2023 |
| **Producteur** | Cantina Fratelli Pardi |
| **Style de vin** | moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée |
| **Appellation** | DOC Montefalco |
| **Cépages** | 7% cabernet sauvignon, 8% merlot, 15% 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 présente une robe rouge rubis intense. Le nez révèle des arômes de fruits mûrs, tels que fraises des bois et cerises écrasées, accompagnés de notes de foin doux et d'herbes aromatiques. En bouche, le vin offre une structure équilibrée avec des tanins fins, des saveurs épicées et une touche de fruits rouges acidulés en arrière-plan.

MONTEFALCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ROSSO

CANTINA FRATELLI PARDI

| | |
|---|---|
| **Servir sur** | pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, agneau, fromages puissants ou vieillis |
| **Origine** | Les vignobles sont situés à une altitude de 260 mètres au-dessus du niveau de la mer et bénéficient d'une exposition est-sud-est. Le sol est sédimentaire. |
| **Rendement** | 4.200/5.000 pieds/ha |
| **Vendange** | Seconde moitié de septembre, début octobre. |
| **Vinification** | La vinification implique une fermentation sur les peaux pendant 10 jours, suivie de fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox. |
| **Elevage** | Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois en fûts de chêne slovène et français de 26 hectolitres, puis affiné en cuves inox pendant 6 mois supplémentaires. Après mise en bouteille, il repose en cave pendant au moins six mois avant d'être commercialisé. |

**nv LICATA sa** · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

**Heures d'ouverture de notre magasin**

**Lun - ven:** 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)