

Nom	Sagrantino
Millésime	2020
Producteur	Cantina Fratelli Pardi
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Montefalco Sagrantino
Cépages	100% sagrantino
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 Sagrantino présente une robe rouge rubis profond. Le nez offre des arômes séduisants de confiture de cerises, de tabac, de sauge séchée et de rose sauvage. En bouche, le vin est structuré, avec des notes de fruits rouges et noirs, de clou de girofle et d'anis, se terminant par une vivacité tempérée par des tanins fermes et jeunes.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, agneau, gibier
Origine	Le vignoble de Pietrauta repose sur un sol sédimentaire et est situé à une altitude de 280 mètres au-dessus du niveau de la mer, avec une exposition est-sud-est.
Rendement	4.500 pieds/ha
Vendange	Seconde moitié d'octobre.
Vinification	Fermentation sur les peaux pendant 8 jours. Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox.
Elevage	Le vin est ensuite élevé pendant 24 mois en fûts de chêne autrichien de 26 hectolitres, suivi de 9 à 12 mois supplémentaires en cuves inox. Après la mise en bouteille, il repose en cave pendant 12 mois avant d'être commercialisé.

