LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Sagrantino di Montefalco
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2037
Producteur	Cantina Fratelli Pardi
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, 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 di Montefalco présente une robe rouge rubis profond. Le nez révèle des arômes de tarte aux cerises et de tarte aux mûres, suivis de notes d'anis, de clou de girofle et de violette. En bouche, le vin est corsé, offrant des saveurs de fruits noirs mûrs et des nuances terreuses, avec des tanins bien intégrés.

Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, agneau, gibier
Origine	Les vignobles sont situés à une altitude de 280 mètres au-dessus du niveau de la mer et bénéficient d'une exposition est-sud-est. Le sol est sédimentaire.
Rendement	4.200-4.500 pieds/ha
Vendange	La récolte a lieu dans la seconde moitié du mois d'octobre et se fait manuellement.
Vinification	La vinification comprend une fermentation sur les peaux pendant 8 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 à 12 mois supplémentaires. Après la mise en bouteille, il repose en cave pendant au moins six à huit mois.

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)