LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Spoletino
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Cantina Fratelli Pardi
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, peu épicé, très minéral, acidité subtile
Appellation	DOC Spoleto
Cépages	100% trebbiano spoletino
Pourcentage d'alcool	13,00% 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 Spoletino présente une robe jaune paille aux reflets verdâtres. Le nez dévoile des arômes délicats de fruits mûrs, d'agrumes et de silex. En bouche, il est ample, enveloppant et crémeux, avec une bonne persistance et une finale tendue qui augure un bel avenir.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Les vignobles sont situés à une altitude de 220 mètres au-dessus du niveau de la mer et bénéficient d'une exposition est-sud-est. Le sol est sédimentaire et argileux.
Rendement	4.000 pieds/ha.
Vendange	Octobre.
Vinification	Fermentation à température constante (18°C).
Elevage	8 mois sur lies. Le vin embouteillé est affiné en cave pendant au moins neuf 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)