

Nom	Trebbiano Spoletino
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Cantina Fratelli Pardi
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, beau fruité, peu épicé, plutôt minéral, acidité subtile
Appellation	DOC Spoletino
Cépages	100% trebbiano spoletino
Pourcentage d'alcool	12,50% 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 Trebbiano Spoletino présente une robe or pâle et dévoile des arômes de zeste de citron et de fleurs sauvages séchées. En bouche, il offre des notes de fruits à noyau cuits, de noix grillées et d'épices chaudes, avec une texture ronde et une minéralité précise.
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Le sol est sédimentaire et argileux. Les vignobles sont situés à une altitude de 220 mètres au-dessus du niveau de la mer et exposés à l'est et au sud-est.
Rendement	4.000 pieds/ha.
Vendange	Seconde moitié de septembre, début octobre.
Vinification	Pressurage doux des raisins entiers. Fermentation à température constante (18°C) pendant 20 jours en cuves inox.
Elevage	3 mois en cuves en inox.

