

Naam	Sagrantino Passito
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2035
Producent	Cantina Fratelli Pardi
Wijnstijl	vol, krachtig, zoet, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Montefalco Sagrantino
Druivensoorten	100% sagrantino
Alcoholpercentage	15,00% vol
Omschrijving	Na een periode van inactiviteit bliezen de achterkleinkinderen van de oprichters – Francesco, Gianluca Rio en Alberto Mario – in 2002 de familietraditie nieuw leven in. Met de steun van hun ouders, Agostino en Alberto, restaureerden ze het historische pand en brachten ze de kelder van hun voorouders weer tot leven. Vandaag zetten Gianluca Rio en Alberto Mario het domein met passie verder en houden ze de eeuwenoude band tussen de familie Pardi en de wijnbouw in ere. Door de jaren heen heeft Cantina Fratelli Pardi haar aanpak verfijnd door de percelen zorgvuldig te selecteren en te onderscheiden op basis van de bodemstructuur, die varieert van klei, leem en zand tot steenachtige elementen. Deze aandacht voor de unieke kenmerken van elk terroir resulteert in wijnen met finesse en souplesse, als elegant alternatief voor de krachtigere stijlen uit de regio. Naast de klassiekers Montefalco en Sagrantino speelt ook Trebbiano Spoletino een sleutelrol binnen het assortiment. De Sagrantino Passito onderscheidt zich door zijn diepe, intense kleur. In de neus onthult hij complexe aroma's van kruidige bosbes, mokka en nootmuskaat. In de mond komen smaken van bramenconfituur en vanille naar voren, ondersteund door soepele tannines en een afdronk met hints van kaneel.
Serveren bij	wijn om van te genieten na de maaltijd, desserts op basis van chocolade
Oorsprong	De bodem is sedimentair. De wijngaarden liggen op een hoogte van 280 meter boven zeeniveau en zijn georiënteerd op het oosten en zuidoosten.
Opbrengst	4.500 wijnstokken/ha
Oogst	Eerste deel van oktober.
Vinificatie	Fermentatie op de schillen gedurende 10-16 dagen. Alcoholische en malolactische gisting in roestvrijstalen tanks.
Opvoeding	18-24 maanden in barriques, gevolgd door 12 maanden in inox vaten.



**SAGRANTINO
DI MONTEFALCO**
PASSITO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CANTINA FRATELLI PARDI