

Naam	Montefalco Rosso
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	Cantina Fratelli Pardi
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Montefalco
Druivensoorten	7% cabernet sauvignon, 8% merlot, 15% sagrantino, 70% sangiovese
Alcoholpercentage	14,00% 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 Montefalco Rosso heeft een intense robijnrode kleur. In de neus onthult hij aroma's van rijp fruit, zoals bosaardbeien en geplette kersen, vergezeld van tonen van zacht hooi en aromatische kruiden. In de mond biedt de wijn een evenwichtige structuur met verfijnde tannines, kruidige smaken en een subtiële hint van fris rood fruit op de achtergrond.

Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	De wijngaarden liggen op een hoogte van 260 meter boven zeeniveau en profiteren van een oost-zuidoostelijke blootstelling. De bodem is sedimentair.
Opbrengst	4.200/5.000 wijnstokken/ha
Oogst	Tweede helft van september, begin oktober.
Vinificatie	De vinificatie omvat een fermentatie op de schillen gedurende 10 dagen, gevolgd door de alcoholische en malolactische gisting in roestvrijstalen tanks.
Opvoeding	De wijn rijpt vervolgens gedurende 12 maanden in Slavonische en Franse eikenhouten vaten van 26 hectoliter, gevolgd door een verdere verfijning van 6 maanden in roestvrijstalen tanks. Na botteling rust hij minstens zes maanden in de kelder.



MONTEFALCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ROSSO

CANTINA FRATELLI PARDI