

Naam	Sagrantino
Jaartal	2020
Producent	Cantina Fratelli Pardi
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Montefalco Sagrantino
Druivensoorten	100% sagrantino
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 Sagrantino heeft een diepe robijnrode kleur. In de neus onthult hij verleidelijke aroma's van kersenconfituur, tabak, gedroogde salie en wilde roos. In de mond is de wijn gestructureerd, met tonen van rood en zwart fruit, kruidnagel en anijs, eindigend in een levendige afdrank, in balans gebracht door stevige, jeugdige tannines.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, pelswild
Oorsprong	De Pietrauta-wijngaard heeft een sedimentaire bodem en ligt op een hoogte van 280 meter boven zeeniveau, met een oost-zuidoostelijke blootstelling.
Opbrengst	4.500 wijnstokken/ha
Oogst	Tweede helft van oktober.
Vinificatie	Fermentatie op de schillen gedurende 8 dagen. Alcoholische en malolactische gisting in roestvrijstalen tanks.
Opvoeding	De wijn rijpt vervolgens 24 maanden in Oostenrijkse eikenhouten vaten van 26 hectoliter, gevolgd door een verdere verfijning van 9 tot 12 maanden in roestvrijstalen tanks. Na botteling rust hij 12 maanden in de kelder.

