LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Sagrantino di Montefalco
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2037
Producent	Cantina Fratelli Pardi
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, subtiele 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 di Montefalco heeft een diepe robijnrode kleur. In de neus onthult hij aroma's van kersentaart en bramentaart, gevolgd door tonen van anijs, kruidnagel en viooltjes. In de mond is de wijn vol en krachtig, met smaken van rijpe zwarte vruchten en aardse nuances, ondersteund door prachtig geïntegreerde tannines.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, pelswild
Oorsprong	De wijngaarden liggen op een hoogte van 280 meter boven zeeniveau en profiteren van een oost-zuidoostelijke blootstelling. De bodem is sedimentair.
Opbrengst	4.200-4.500 wijnstokken/ha
Oogst	De oogst vindt plaats in de tweede helft van oktober en gebeurt handmatig.
Vinificatie	De vinificatie omvat een fermentatie op de schillen gedurende 8 dagen, gevolgd door de alcoholische en malolactische gisting in roestvrijstalen tanks.
Opvoeding	Vervolgens rijpt de wijn 18 maanden in Franse en Sloveense eikenhouten vaten van 26 hectoliter, waarna hij nog 9 tot 12 maanden verder verfijnt in roestvrijstalen tanks. Na botteling rust hij minstens zes tot acht maanden in de kelder.



