

Naam	Spoletino
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Cantina Fratelli Pardi
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, heel mineraal, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOC Spoletino
Druivensoorten	100% trebbiano spoletino
Alcoholpercentage	13,00% 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 Spoletino heeft een strogele kleur met groenige reflecties. In de neus komen delicate aroma's van rijp fruit, citrus en vuursteen naar voren. In de mond is hij vol, omhullend en romig, met een mooie persistentie en een strakke finale die wijst op een veelbelovende evolutie.

Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	De wijngaarden liggen op een hoogte van 220 meter boven zeeniveau en profiteren van een oost-zuidoostelijke blootstelling. De bodem is sedimentair en kleihoudend.
Opbrengst	4.000 wijnstokken/ha.
Oogst	Oktober.
Vinificatie	Fermentatie bij een constante temperatuur van 18°C.
Opvoeding	8 maanden sur lie. De gebottelde wijn rijpt minimaal negen maanden in de kelder.

