

Naam	Trebbiano Spoletino
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Cantina Fratelli Pardi
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, vrij mineraal, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOC Spoleto
Druivensoorten	100% trebbiano spoletino
Alcoholpercentage	12,50% 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 Trebbiano Spoletino heeft een lichtgouden kleur en onthult aroma's van citroenschil en gedroogde wilde bloemen. In de mond biedt hij tonen van gestoofd steenfruit, geroosterde noten en warme specerijen, met een ronde textuur en een precieze mineraliteit.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	De bodem is sedimentair en kleihoudend. De wijngaarden liggen op een hoogte van 220 meter boven zeeniveau en zijn georiënteerd op het oosten en zuidoosten.
Opbrengst	4.000 wijnstokken/ha.
Oogst	Tweede helft van september, begin oktober.
Vinificatie	Zachte persing van hele druiven. Fermentatie bij een constante temperatuur van 18°C gedurende 20 dagen in roestvrijstalen tanks.
Opvoeding	3 maanden in inox vaten.
Recensentscores	Ian D'Agata, IWineReview: 92

