

Fratelli Pardi Montefalco – Umbria



Colli Martani Grechetto

Cantina Fratelli Pardi is een traditioneel familiebedrijf uit Montefalco, een gemeente in de provincie Perugia in het hartje van Umbrië.

Productiegebied

De "Colli Martani", de productiezone rond Todi waar Montefalco ook deel van uitmaakt. 210 m boven de zeespiegel, oost/zuidoost georiënteerd, ondergrond van klei en grind.

Druiven

100 % Grechetto handmatig geplukt

Vinificatie

Zachte persing, fermentatie op lage temperatuur, 20 dagen in inox vaten, 2 maanden op fles. De manuele oogst vindt plaats in augustus/september.

Kleur

Licht strogeel

Boeket

Subtiële geur van verse witte bloemen en witte pitvruchten.

Smaak

Zuivere smaak met frisse citrustoetsen en lichte kruidigheid, afgerond met amandelbitter.

Serveertip

Zeer aangenaam als aperitief, perfect bij gestoomde vis, koud buffet, deegwaren op basis van groenten en vis, gevogelte en gegrild, wit vlees.



Spoleto Trebbiano Spoletino

Cantina Fratelli Pardi is een traditioneel familiebedrijf uit Montefalco, een gemeente in de provincie Perugia in het hartje van Umbrië.

Productiegebied

Regio rond Spoleto, 220 m boven de zeespiegel, ondergrond van klei en grind, oost/zuidoost georiënteerd

Druiven

100 % Trebbiano Spoletino, handmatig geplukt

Vinificatie

zachte persing op lage temperatuur, 20 dagen in inox vaten, 3 maanden op fles

Kleur

Helder strogele kleur

Boeket

Fruitige neus met veel diepte.

Smaak

Gestructureerde wijn met rijpe citrusfruitsmaak, kruidig, en ronde, lange aangename afdronk.

Serveertip

Zeer aangenaam als aperitief, gaat prachtig samen met pastagerechten en vis op verschillende wijzen bereid (rauw, gestoomd, gegrild...) of wit vlees.



Montefalco Rosso, DOC

Cantina Fratelli Pardi is een traditioneel familiebedrijf uit Montefalco, een gemeente in de provincie Perugia in het hartje van Umbrië.

Productiegebied

Montefalco, 260 m boven de zeespiegel, ondergrond van grind, oost/zuidoost georiënteerd.

Druiven

70 % Sangiovese
15 % Sagrantino
15 % Merlot en Cabernet

Vinificatie

Klassieke fermentatie, 12 maanden op houten vaten, daarna 6 maanden op inox vaten.

Kleur

Briljante robijnrode kleur

Boeket

Intense aroma's van rood fruit, gedroogde kruiden, met een toets van vanille.

Smaak

Fruitige smaak van rode bessen, volle en soepele tannines, nobele afdronk.

Serveertip

Serveertemperatuur : 18 °

Uitstekend bij wit vlees met saus, rood vlees, pluimwild, krachtige of belegen kaas



Montefalco Sagrantino, DOCG

Cantina Fratelli Pardi is een traditioneel familiebedrijf uit Montefalco, een gemeente in de provincie Perugia in het hartje van Umbrië.

Productiegebied

Montefalco, 280 m boven de zeespiegel, ondergrond van grind en mergel, oost/zuidoost georiënteerd.

Druiven

100 % Sagrantino, handmatig geplukt late oogst, kleine kratten

Vinificatie

Klassieke vinificatie, 18 maanden op houten vaten, 12 maanden in inox vaten, 8 maanden op fles

Kleur

Dieprood met zwarte tinten

Boeket

Verleidelijke neus met aroma's van woudvruchten

Smaak

Diepfruitige aanzet aangevuld met leder en vanille-toets. Volle smaak met elegante tannines, mooi evenwicht, lange afdrank

Serveertip

Serveertemperatuur : 18 °

Deze wijn wordt traditioneel gecombineerd met wildgerechten, gegrild vlees, stoofschotels en rijpe kazen.



Sacrantino

Cantina Fratelli Pardi is een traditioneel familiebedrijf uit Montefalco, een gemeente in de provincie Perugia in het hartje van Umbrië.

Productiegebied

Wijngaard Pietrauta (Montefalco), 280 m boven de zeespiegel, oost/zuidoost georiënteerd, ondergrond van grind en mergel.

Druiven

100 % Sagrantino, handmatig geplukt late oogst (oktober), kleine kratten, oudere wijnstokken (opbrengst 5.500 kg/ha)

Vinificatie

Klassieke vinificatie met lange rijping, 18 tot 20 maanden op houten vaten en tot 12 maanden in inox vaten, 18 maanden op fles.

Kleur

Diepe donkerrode kleur

Boeket

Verleidelijke neus met aroma's van woudvruchten

Smaak

Diepfruitige aanzet aangevuld met volle smaak, elegante tannines, mooi evenwicht, lange afdronk met vanilletoets en leder.

Serveertip

Serveertemperatuur : 18 °

Mooi bij rood vlees op de BBQ, probeer eens bij eend met pittige saus, harde kazen zoals cheddar of parmezaanse kaas



Montefalco Sagrantino Passito, DOCG

Na een lange droogtijd (meestal van oktober tot januari worden de Sagrantino-druiven geperst. Deze 'heilige' wijn (Vino per Sacramenti) is onweerstaanbaar zoet en sensueel.

Productiegebied

Montefalco, 280 m boven de zeespiegel, oost/zuidoost georiënteerd, ondergrond van grind.

Druiven

100 % Sagrantino

Vinificatie

De druiven worden 3 maanden gedroogd op rieten matten. 18 maanden op houten vaten, 12 maten in inox vaten en 6 maanden op fles

Kleur

Diepe robijnrode, bijna zwarte kleur

Boeket

Blijvende en krachtige neus van viooltjes, rijp fruit, braambessen, wilde bloemen

Smaak

Een zoete en zachte smaak van bosfruit, bessen en cassis, ondersteund door fluwelen tannines met een toets van leder en tabak in de afdrank

Serveertip

Serveertemperatuur : 18 °

Ideaal bij taart van bosvruchten, koekjes met gedroogd fruit, noten en chocolade, blauwe kazen als gorgonzola en stilton, ook perfect als digestief.