



CANTINA FRATELLI PARDI

Montefalco Rosso Riserva

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



TERRENO

Origine sedimentaria e argillosa.
Esposizione Est, Sud-Est.
Collinare alt. 270 m s.l.m.

VITIGNI

70% Sangiovese, 20% Vitigno tipico, 10% Vitigno autoctono italiano.

RESE

Uva q. 90 per ha
Vino hl. 60 per ha
Ceppi 5000 per ha

PERIODO VENDEMMIALE

Metà settembre, primi di ottobre.

RACCOLTA

Manuale.

VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce per 10 gg. Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio inox. Elevazione in botte da 26 hl di rovere Francese e Sloveno per 18 mesi seguita da 9 mesi in acciaio. Il vino imbottigliato rimane, come minimo, per sei/otto mesi in cantina.

ABBINAMENTI

Quando la domenica ha un altro sapore: arrosto di maialino da latte con millefoglie di patate.