

CANTINA FRATELLI PARDI



GUIDE
VINI
2018

GUIDE VINI 2018



3 🍷 Spoleto Trebbiano Spoletino 2016
€14 - Pardi Fratelli
Un grande equilibrio caratterizza questo piacevolissimo Trebbiano Spoletino, sapido e fresco, che chiude con ricordi di frutti gialli e agrumi.

5 🍷 Montefalco Rosso 2015
€15 - Pardi Fratelli
Sensazioni speziate e agrumate precedono materia e profondità, ed una chiusura su ricordi di frutta secca e arancia sanguinella.

6 🍷 Montefalco Sagrantino Sacrantino 2012
€35 - Pardi Fratelli
Quando la materia è sontuosa e l'avvolgenza straordinaria il rischio è che venga meno la bevibilità. Ma così non è perché sapidità, freschezza e dinamicità del sorso fanno il resto.



Cantina Fratelli Pardi
06036, via G. Pascoli 7/9;
tel. 0742/379023 - fax 0742/379023
info@cantinapardi.it
www.cantinapardi.it

Proprietario: Alberto, Francesco, Gianluca e Alberto Mario Pardi
Agronomo: Tiziano Maschio
Ettari vitati: 10.7

Nel 2002 i cugini Alberto, Francesco e Gianluca Pardi hanno rifondato la cantina un tempo gestita dai bisnonni. All'epoca le uve venivano lavorate nei locali al pianterreno del maestoso complesso di San Francesco a Montefalco, mentre la moderna azienda dispone di una vasta struttura per la vinificazione e l'imbottigliamento.

| Docg | | |
|------|--|----------------|
| ★★★★ | Montefalco Sagrantino 🍷 (ha 4.5 📈 10.000 📉 E) | 2013 (A.P.) 94 |
| ★★★ | Montefalco Sagrantino Passito 🍷 (ha 0.5 📈 3.000 📉 E) | 2011 (A.P.) 89 |
| ♣️ | Montefalco Sagrantino Sacrantino 🍷 (ha 0.7 📈 1.200 📉 C) | 2012 (A.P.) 93 |
| Doc | | |
| ★★★ | Colli Martani Grechetto 🍷 (ha 0.4 📈 2.000 📉 C) | 2016 (A.P.) 89 |
| ★★★★ | Montefalco Rosso 🍷 (ha 3 📈 32.000 📉 C) | 2015 (A.P.) 90 |
| ★★★ | Spoleto Trebbiano Spoletino 🍷 (ha 0.5 📈 2.500 📉 D) | 2016 (A.P.) 88 |
| Igt | | |
| ★ | Colle di Giove Umbria Bianco 🍷 (ha 0.8 📈 5.000 📉 C) 🍷 grechetto, chardonnay e trebbiano spoletino | 2016 (A.P.) 85 |

Le bottiglie firmate da Alberto e Gianluca Pardi sono esempio di perfetta aderenza territoriale, notevole precisione stilistica e finezza espressiva. Spicca per la polposità del frutto, per l'eleganza slanciata che spinge alla beva il Montefalco Sagrantino 2013, che abbiamo preferito (l'annata più fresca l'ha reso più godibile) alla pure eccellente selezione Sacrantino 2012. (A.P.)



CANTINA FRATELLI PARDI

Via Giovanni Pascoli, 7/9
06036 Montefalco (PG)
Tel. 0742 379023
Fax 0742 379023
info@cantinapardi.it
www.cantinapardi.it

Montefalco ci intriga per la pluralità delle espressioni che è figlia di persone e contesti ambientali diversi. Pardi rappresenta un unicum in zona per la ricchezza della gamma e per le cure esecutive sempre ineccepibili, assicurate dalla meticolosità della gestione familiare e dalla sensibilità della consulenza esterna di Giovanni Dubini - vedasi scheda Palazzone. Molto serrata la competizione interna con Sagrantino e Sacrantino a contendersi la leadership aziendale. Entrambi nella fascia delle quattro stelle con il Sacrantino appena a ridosso della primissima fascia di merito. Sempre gradevole la componente bianchista della gamma, valida alternativa ai rossi della casa.

| | | | |
|--|------|---|---------|
| Montefalco Sagrantino Docg 2013 | ★★★★ | 🍷 | € 22-24 |
| Montefalco Sagrantino Docg Sacrantino 2012 | ★★★★ | 🍷 | € 31-34 |
| Montefalco Sagrantino Docg Passito 2011 | ★★★★ | 🍷 | € 20-22 |
| Spoleto Doc Trebbiano Spoletino 2016 | ★★★★ | 🍷 | € 9-11 |
| Colli Martani Doc Grechetto 2016 | ★★★ | 🍷 | € 7-9 |

Bottiglie: 55.000 **Vitigni:** Sagrantino, Trebbiano Spoletino, Grechetto

GUIDE VINI 2018

MONTEFALCO (PG)

Fratelli Pardi

Via Giovanni Pascoli, 7/9
tel. 0742 379023
www.cantinapardi.it
info@cantinapardi.it

11 ha - 55.000 bt

sconto -10%

VITA - La famiglia Pardi fa vino dal 1919 e non ha mai smesso di farlo, anche se, intorno agli anni Sessanta, aveva diminuito molto la produzione, per poi tornare, dal 2002, con la nuova generazione, a credere e investire sul nettare di Montefalco. Molto preziosa la consulenza enologica dell'amico produttore orvietano Giovanni Dubini, con il quale si è deciso di effettuare fermentazioni non troppo lunghe sul sagrantino, puntando così più sul frutto e sulla morbidezza.

VIGNE - Ad accoglierci c'è Alberto Pardi, con il quale andiamo a fare un bel giro nei cinque appezzamenti di proprietà, tutti in zone diverse intorno a Montefalco, su terreni argillosi e ricchi di ciottoli. Ottime esposizioni verso sud, pendenze più ripide per le uve nere, meno per quelle bianche. I vigneti sono allevati per la maggior parte a cordone speronato. La cantina si trova a ridosso del centro storico di Montefalco.

VINI - La novità di quest'anno è l'ottimo **Trebbiano Spoletino Spoletino 2015** **grandc vin** (○ 2.000 bt; 17 €), che non è un errore di battitura, ma il nome completo del vino. Matura 8 mesi sur lie e 9 in bottiglia, rivelando note di frutta fresca, quasi agrumata; ha succo e struttura, in bocca è pulito, scorre bene e chiude sapido. Il **Montefalco Rosso 2015** (● 28.000 bt; 10 €), dai sentori di ciliegia matura e marasca, al palato esprime polpa, con un ritorno di spezie piccanti. Il **Trebbiano Spoletino 2016** (○ 1.200 bt; 8 €) è un vino verticale, che ha comunque una bocca piena e centrata sul frutto. Un naso spezia-tissimo di pepe nero e noce moscata per il **Montefalco Sagrantino 2013** (● 10.000 bt; 22 €): la struttura e l'acidità promettono bene per il futuro. Il **Colli Martani Grechetto 2016** (○ 3.300 bt; 10 €) è floreale. Il **Colle di Giove 2016** (○ grechetto, chardonnay; 5.000 bt; 10 €) punta sulla freschezza e la dolcezza del frutto.

CONCIMI organico minerali, sovescio

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

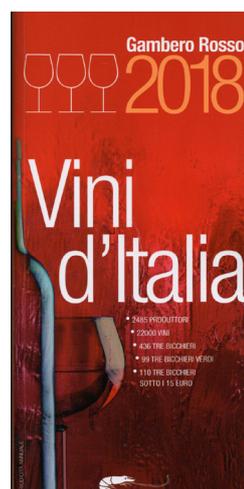
DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna certificazione

UMBRIA | 757



F.lli Pardi

VIA G. PASCOLI, 7/9
06036 MONTEFALCO [PG]
TEL. 0742379023
www.cantinapardi.it

VENDITA DIRETTA

VISITA SU PRENOTAZIONE

PRODUZIONE ANNUA 56.000 bottiglie

ETTARI VITATI 11,00

Piccola azienda che vanta poco più di 10 ettari, nel comprensorio di Montefalco. Produce vino da tanto tempo, ma è negli ultimi anni che si è saputo distinguere per una gamma di alto livello, a partire dal Sagrantino che può godere di uve che arrivano da diversi appezzamenti e creano così un vino sfaccettato e dinamico, sia nella parte aromatica, sia in quella gustativa. Le misurate estrazioni e gli affinamenti centrati (sia per i tempi, sia per l'uso dei legni) contribuiscono a offrire vini di grande bevibilità e piacevolezza, profondi ed eleganti. Grande riconferma per il Montefalco Sagrantino dopo il successo dello scorso anno. Il millesimo 2013 stupisce per i profumi variegati che vanno dal tabacco alla grafite, dalle spezie al frutto rosso maturo. In bocca è cremoso e avvolgente, il tannino dà ritmo senza mai contrarre il sorso ed è così che anche il finale è profondo e pulito. Tre Bicchieri. Più astringente e asciugato il Sacrantino '12, altro vino di Montefalco che comunque mostra un gran carattere. Tutto giocato sulla semplicità di beva il Montefalco Rosso '15.

| | |
|--|----|
| ● Montefalco Sagrantino '13 | 5 |
| ● Montefalco Rosso '15 | 3 |
| ● Montefalco Sagrantino Sacrantino '12 | 6 |
| ○ C. Martani Grechetto '16 | 2 |
| ● Montefalco Sagrantino Passito '11 | 5 |
| ● Montefalco Sagrantino '12 | 5 |
| ○ C. Martani Grechetto '15 | 2* |
| ○ C. Martani Grechetto '13 | 2* |
| ● Montefalco Rosso '14 | 2* |
| ● Montefalco Sagrantino '11 | 5 |
| ● Montefalco Sagrantino '10 | 5 |
| ● Montefalco Sagrantino Sacrantino '11 | 6 |
| ○ Spoleto Trebbiano Spoletino '15 | 2* |
| ○ Spoleto Trebbiano Spoletino '14 | 2* |

BIBENDA 2018

HOME IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA UVAGGIO TIPOLOGIA SFOGLIA PER REGIONE VICINO A TE LEGENDA

CANTINA FRATELLI PARDI 1 {5}

Via G. Pascoli, 7-9 - 06036 Montefalco PG  Vedi su Google Maps
Tel. 0742 379023 - Fax 0742 379023
www.cantinapardi.it - info@cantinapardi.it

Anno di fondazione: 2003 Proprietà: famiglia Pardi
Agronomo: Tiziano Maschio
Regime di Conduzione agricola: convenzionale
Bottiglie prodotte: 51.000 Ettari vitati di proprietà: 8 + 3 in affitto
Vendita diretta: sì
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi ad Albertino Pardi
Come arrivarci: dalla SS75 uscire a Foligno e proseguire in direzione Montefalco.

L'orgoglio di una famiglia può essere espresso in mille modi; Francesco, Alberto, Gianluca Pardi hanno scelto di pubblicare sul sito aziendale il loro albero genealogico, a partire da Pietro Pardi, classe 1856, i cui figli, loro bisnonni, iniziarono quella tradizione vinicola il cui stendardo viene portato alto dall'attuale generazione. Il forte radicamento sul territorio e l'opera di valorizzazione si svelano non solo nella produzione di vini, ma anche in quella di tessuti, per la quale i Pardi sono famosi in tutta l'Umbria, e non solo. Non deve dunque stupire la scelta di orientare tutte le etichette verso la tipicità dei vitigni autoctoni, scelta coraggiosa rispetto alla tentazione di scavarsi fette di mercato attraverso la commercializzazione di vini da uve internazionali. Ci fa dunque particolarmente piacere potervi raccontare dell'altissimo livello qualitativo della batteria degustata, complice una performance davvero eccellente del vino di punta, il Sacrantino, che nell'annata 2012 dà veramente il meglio di sé con una versione profonda e memorabile. Ci è molto piaciuto anche l'esordiente Spoletino, ad ennesima riprova delle potenzialità di questa varietà di Trebbiano a Montefalco.

TUTTI I VINI DEL PRODUTTORE: CANTINA FRATELLI PARDI



SAGRANTINO DI MONTEFALCO SACRANTINO 2012
Rosso Docg | 15,5% | € 35
Rubino molto luminoso. Al naso è un tripudio di sensazioni complesse, dal ventaglio speziato, ampio e intrigante, alla confettura ...



Sagrantino 100%

COLLE DI GIOVE 2016
Bianco Igt | 13% | € 8
Paglierino intenso. Naso molto minerale, con pietra focaia in evidenza, poi susina, nespola, pepe bianco. Bocca di media struttura, ...



Grechetto 60%, Trebbiano 25%, Chardonnay 15%

SAGRANTINO DI MONTEFALCO 2013
Rosso Docg | 15% | € 18
Rubino con unghia porpora. Suadente, quasi sensuale l'impatto al naso: le note tipiche di mora e prugna sono contenute da un soave ...



Sagrantino 100%

SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO 2016
Bianco Doc | 13,5% | € 12
Dorato chiaro. Molto interessante il profilo minerale, quasi vulcanico, che introduce poi artemisia, camomilla, anice, pepe bianco, ...



Trebbiano Spoletino 100%

MONTEFALCO SACRANTINO PASSITO 2011
Rosso Dolce Docg | 14% | € 22
Cupo rubino, granato sull'unghia. Al naso visciola, sciroppo di mora, pepe nero in grani, pralina al kirsch, giuggiola. ...



Sagrantino 100%

COLLI MARTANI GRECHETTO 2016
Bianco Doc | 13% | € 9
Tra il paglierino ed il dorato. Al naso frutta matura, tra la pesca gialla e l'albicocca, su uno sfondo di fiori di campo ...



Grechetto 100%

SPOLETINO 2015
Bianco Doc | 13,5% | € 16
Paglierino. All'impatto olfattivo pera e mela golden si intersecano con sasso di fiume, erbe di campo, maggiorana, mentuccia; ...



Trebbiano Spoletino 100%

MONTEFALCO ROSSO 2015
Rosso Doc | 14,5% | € 9
Tra il rubino ed il porpora. Molta frutta al naso (mirtillo, visciola, mora), sentori di viola, terra smossa, menta. Intenso anche ...



Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Cabernet e Merlot 15%