

SACRANTINO

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Vin historique à sélection et millésimes limités



CANTINA FRATELLI PARDI



VINO VIVO

la vie des vins italiens

Le nom SaCrantino de ce Sagrantino à été choisi pour rendre hommage à l'ancienne nom du Sagrantino qui en effet été 'Sacrantino' (en italien le vin sacré). C'est sous ce nom qu'il commença à être fourni au Vatican à partir du XIIIe siècle. Aujourd'hui encore, c'est l'un des vins présents dans les caves papales. Vin extraordinaire, de droit entre les grands vins rouge italiens, est moins puissant que le Sagrantino classique mais infiniment plus élégant et séduisant, grâce au sol unique du cru et à la forte inclination du terrain.

Les raisins proviennent uniquement du vignoble de Pietrauta. Le sol est d'origine sédimentaire, exposé Est, Sud-Est, situé sur une colline près de la ville médiévale de Montefalco, à 280 mètres d'altitude.

RENDEMENT 55 quintaux par hectare, 0,9 Kg par plante

RÉCOLTE manuelle fin octobre dans petites caisses

VINIFICATION: Fermentation sur les peaux des raisins pour 8 jours;
Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox.

ÉLEVAGE En tonneaux autrichiens de chêne (2600 Lit.) pendant **30 mois** et en cuves inox pendant **12** mois puis en bouteille pendant 6 + mois. Mise en marché au plus tôt à partir de la récolte: 4ans. **Vinifié pour les meilleurs millésimes seulement. Production max 900 bouteilles par millésime .**

Cépage: Sagrantino

Alcool: 14.5%

Acidité totale gr./Lit 5,3

Extrait Sec: gr./Lt. 30,4

Sucres Résiduels: **ZERO**

0070 – Prix Reg: \$99

Prix CDV **\$97**

Arrivée prévue: mai

Rouge Umbria