



## ZIRO-News aus Umbrien

In Montefalco liegt das Weingut der Familie Pardi. 11 Hektar werden bewirtschaftet und ergeben eine jährliche Produktion von ca. 55000 Flaschen.

Folgende Rebsorten werden angebaut:

Rot: Sagrantino - Sangiovese - Merlot - Cabernet Sauvignon

Weiß: Grechetto - Chardonnay - Trebbiano Spoletino

Die Familie Pardi kommt aus Montefalco und die Ursprünge des Weinguts gehen bis in das Jahr 1919 zurück. Montefalco ist eine der wenigen Städte, wo sich die Weinberge geschützt innerhalb der Stadtmauern befanden. Die Weine aus Montefalco wurden mehrheitlich in der Region verkauft, hatten aber auch weit entfernte, zudem noch sehr bekannte, Abnehmer wie den Vatikan.

Auf den folgenden Seiten finden Sie weitere Informationen zu den Weinen die demnächst bei ZIRO erhältlich sind.



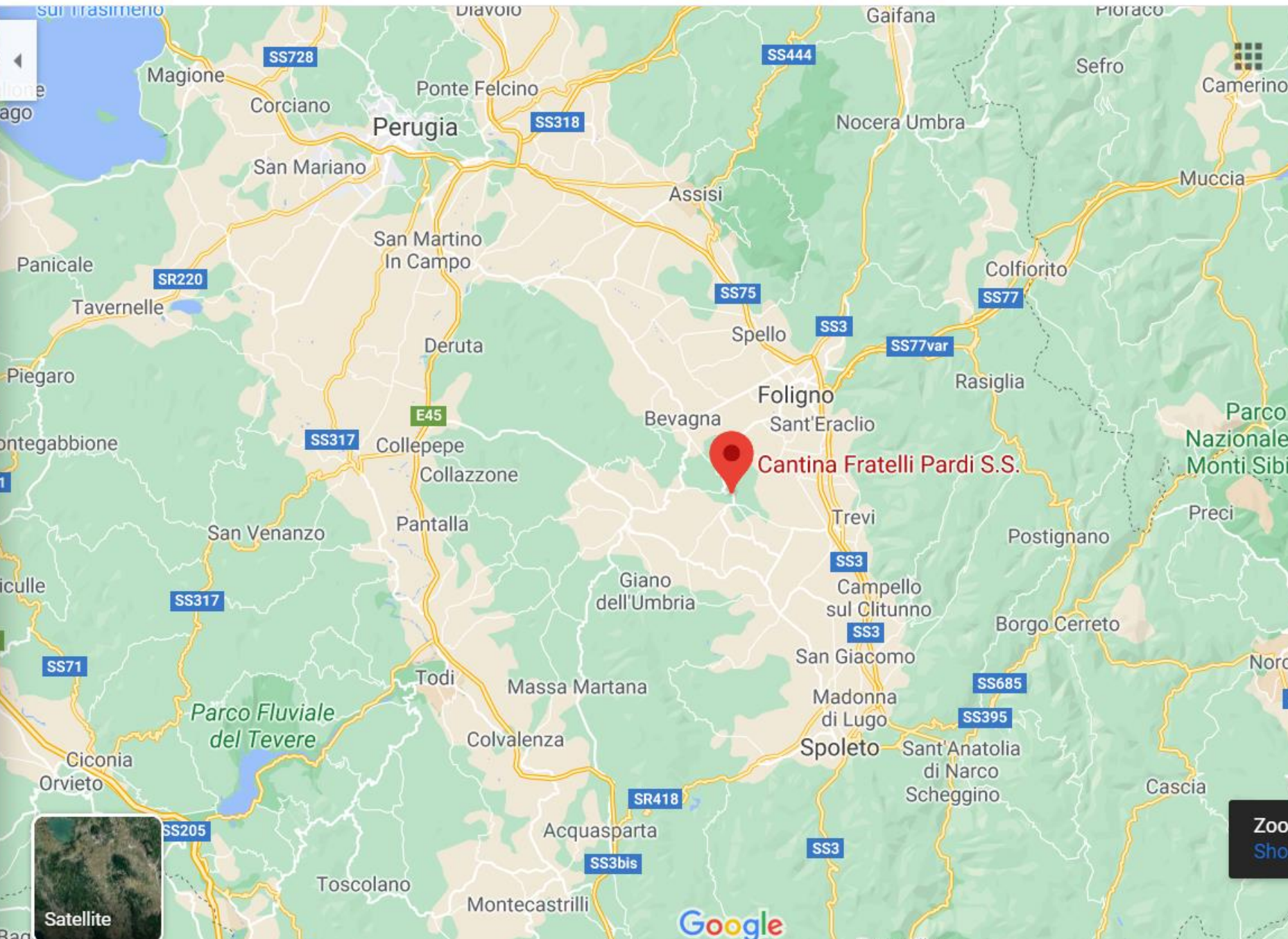
Fratelli Pardi S.S., Via G. F.

**Fratelli Pardi S.S.**

49 reviews

Montefalco, 06036 Montefalco PG, Italy

fratelli.pardi.it





# Montefalco Grechetto DOC

Die Trauben werden Ende August/Anfang September gelesen und die Fermentierung findet bei konstant 20 Grad für ca. 20 Tage in Stahltanks statt.

Nach der ersten Reifung wird der Wein auf die Flaschen gezogen, reift dort weitere zwei Monate und kommt anschließend in den Verkauf.

Die durchschnittliche Produktionsmenge beträgt 6000 Flaschen im Jahr.

Der Wein ist ein guter Essensbegleiter zu gegrilltem Fisch, hellem Fleisch und gegrilltem Gemüse. Nicht zu kalt und gerne aus einem größeren Glas genießen.



# Trebbiano Spoletino DOC

Die Trauben werden Mitte September gelesen und die Fermentierung findet bei konstant 18 Grad für ca. 20 Tage in Stahltanks statt.

Nach der ersten Reifung wird der Wein auf die Flaschen gezogen, reift dort weitere drei Monate und kommt nach ca. 8 Monaten in den Verkauf.

Die durchschnittliche Produktionsmenge beträgt 6000 Flaschen im Jahr.

Der Wein ist ein guter Essensbegleiter zu Fisch in Sushi Qualität, hellem Fleisch und gedünstem Fisch. Auch hier gilt: nicht zu kalt und gerne aus einem größeren Glas genießen.



# Sagrantino di Montefalco Passito DOCG

Die Trauben werden im Oktober gelesen und trocknen anschließend in einem natürlich belüfteten Raum für ca. 3 Monate. Nach der Fermentierung reift der Wein für 18 Monate in Barriques und danach für weitere 12 Monate im Stahltank. Nach der Flaschenfüllung reift er dort weitere 6 Monate und kommt erst nach 3 Jahren in den Verkauf.

Der Wein passt sehr gut zu süßen Nachspeisen wie Kuchen etc., sehr gut zu Gorgonzola und ähnlichen Käsesorten. Traditionell wird er in Umbrien zum Lamnbraten an Ostern serviert.

Die durchschnittliche Produktionsmenge beträgt 2000 Flaschen im Jahr.



# Clorinda Sparkling Wine Brut

Die Ernte der Trauben findet Mitte September statt. Die Trauben werden sanft gepresst. Erste und zweite Fermentierung finden bei kontrollierter Temperatur im Stahltank statt. Das Aromenspektrum reicht von Pfirsich bis Zitrus. Der Sekt besitzt Frische und Cremigkeit zugleich.

Der Sekt ist ein toller Aperitif und kann ebenfalls ein ganzes Menü begleiten.

Die durchschnittliche Produktionsmenge beträgt 6000 Flaschen im Jahr.

