



PARDÈS.

~ Chardonnay, Trebbiano & Marsanne ~

VINO FRIZZANTE.
METODO ANCESTRALE.

La parola Pardès, nella lingua persiana, significa giardino. Questa parola è poi migrata nel greco come paradeisos e nel latino come paradisum, fino ad arrivare all'italiano dei giorni nostri come paradiso. Il giardino è, per eccellenza, il luogo dell'incontro con l'altro e con la natura.

Pardès è un metodo ancestrale ottenuto da tre varietà in parti uguali: Chardonnay, Trebbiano e Marsanne, i cui vigneti di proprietà sono collocati nel territorio di Valpiana a Brisighella, circondati dai boschi a 400 m di altitudine ed esposti a nord.

Le tre varietà a gennaio 2022 sono state assemblate in vasca di cemento, con un appropriato e naturale residuo zuccherino; il vino fermo in blend è stato poi imbottigliato con i propri lieviti spontanei nel mese di febbraio.

Le bottiglie in seguito sono state conservate fino ad ottobre 2022 in un luogo freddo della cantina in modo che la fermentazione avvenisse lentamente al fine di generare il più possibile un perlage fine, persistente ed elegante.

L'intento di questo vino è quello di essere piacevole, di buona beva, con un perlage fine e persistente e che possa nel suo complesso appagare la sete, senza tralasciare le caratteristiche tipiche del suo territorio di origine che gli conferisce sapidità e mineralità. Rivela una buona grassezza che gli deriva dalle varietà che lo costituiscono in particolare dallo chardonnay e dal Marsanne, mentre il Trebbiano gli conferisce soprattutto un'elegante freschezza.

Prima annata prodotta 2021.



Fondo San Giuseppe produce vino biologico
certificato da Suolo e Salute
IT-BIO-004 Agricoltura Italiana



FONDO
SAN GIUSEPPE

via Tura 7/A 48013 Brisighella - RA - ITALIA.

Mariagrazia Rizzati & Stefano Bariani.

T & F: +39 334 60 182 21 - e-mail: info@fondosangiuseppe.it

www.fondosangiuseppe.it