SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

100 Gemme Torbato Alghero Spumante DOC

Poderi Parpinello | Sardinien



Dieser Centogemme Torbato Alghero ist ein echtes Unikat: 2006 erhielt der Önologe Gianpaolo Parpinello vom Weingut Sella & Mosca einen einzigen Rebstock der seltenen Rebsorte Torbato geschenkt. Aus den ersten hundert veredelten Knospen („cento gemme“). Heute baut Gianpaolo Torbato sowohl als Stillwein als auch als eleganten, leicht mineralischen und wunderbar frischen Centogemme Torbato Spumante aus, der die Besonderheit dieser fast vergessenen Rebsorte auf moderne, trinkfreudige Weise zeigt.

Für den Grundwein des Spumante werden die Torbato-Trauben zunächst kalt mazeriert, um möglichst viele aromatische Komponenten aus den Beerenschalen zu lösen und die sortentypischen Noten von weißen Blüten, Galia-Melone und grünem Apfel zu intensivieren. Im Anschluss erfolgt die alkoholische Gärung temperaturkontrolliert im Edelstahltank, bevor die zweite Gärung nach dem Charmat-Verfahren im Drucktank (Autoklav) stattfindet. Währen des gesamten Ausbaus hat der 100 Gemme permanenten Hefekontakt, der dem Wein feine Struktur und cremigen Schmelz verleiht.
Im Glas zeigt sich der Centogemme Torbato Spumante in einem blassen, hellgelben Ton mit feiner, anhaltender Perlage. In der Nase entfalten sich Noten von weißen Blüten, heller Frucht, Galiamelone, grünem Apfel und einem Hauch Zitrus. Am Gaumen ist der Spumante trocken, frisch und lebendig, mit mittlerer, belebender Säure, seidig wirkender Textur und einem ausgewogenen Spiel zwischen Frucht, Säure und mineralischer Würze. Im Finale steht eine weiche, fruchtige Länge mit feinherbem Bittermandelton, der Lust auf den nächsten Schluck macht.

Sensorik

Farbe	hellgelb
Duft	Birne, weiße Blüten, grüner Apfel
Geschmack	frisch, lebhafte Perlage, seidige Säure

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Charmat
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Bruschetta, Lardo, Oliven

Produzent

Die Trauben des Familienbetriebes Poderi Parpinello werden auf 35 Hektar Weinbergen angebaut, die sich auf drei verschiedene Lagen verteilen: 7 Hektar am Meer in der Nähe von Castelsardo, 15 Hektar in Küstennähe in der Nähe des Baratz-Sees, nördlich von Alghero, und 13 Hektar in der Gemeinde Janna de Mare zwischen Alghero und Sassari. Hier befindet sich auch das Weingut. Die Weine werden durch die Kreativität, die Leidenschaft und die Erfahrung bereichert, die die Familie in den letzten sechzig Jahren auf Sardinien gesammelt hat. Die geografische Vielfalt der Weinberge macht die Weine von Parpinello so einzigartig und wertvoll. Sie zeichnen sich durch Frische, Saftigkeit, hervorragende Struktur und durch die wichtige Mitgift an Mineralität aus. Die autochthonen Rebsorten Cannonau, Vermentino, Monica, Cagnulari, Torbato und Semidano werden dabei durch internationale Trauben wie Sauvignon blanc, Chardonnay, Merlot und Cabernet Sauvignon ergänzt.

Gründungsjahr	2009
Anzahl der Mitarbeiter	10 Angestellte
Rebfläche	35 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	220 000
Rebsortenspiegel	Cannonau, Vermentino, Monica, Cagnulari, Torbato, Semidano, Sauvignon, Chardonnay, Merlot und Cabernet Sauvignon

Poderi Parpinello | Viale Europa No 93 | 07041 Alghero (SS)