

2021 Ale Isola dei Nuraghi IGT

Poderi Parpinello | Sardinien

Der Ale ist ein wunderbar sauberer Orangewein mit gut eingebundener Säure, dezenten Bitterstoffen und einem ausdrucksstarken Duft nach Orangenzesten. Er wird aus autochthonen Rebsorten gekeltert, maischevergoren und über 6 Monate auf der Feinhefe ausgebaut. So entsteht ein leuchtend honigfarbener Wein mit fruchtigen, blumigen und balsamischen Noten, einer ausgewogenen Tanninstruktur und einer zarten Säure.



Sensorik

Farbe	bernstein
Duft	Birne, Kräuter, Quitte
Geschmack	moderate Säure, kräftig, orange

Wissenswertes

Ausbau	Feinhefe
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Steinpilzrisotto, Buttersaucen, Blauschimmelkäse

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 der das Weingut selbst. 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 seit 2021 auch Semidano werden dabei durch internationale Trauben wie Sauvignon, 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)