SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2022 60 Vendemmie Cagnulari IGT Isola dei Nuraghi

Poderi Parpinello | Sardinien



Der 60 Vendemmie ist ein besonderer Wein, der zu Ehren der sechzigsten Ernte von Giampaolo Parpinello, dem Gründer des Weingut Parpinello hergestellt wurde. Er wird aus der Cagnulari-Traube hergestellt, die für den Winzer schon immer eine besondere Bedeutung hatte, da sie Charakter und Sanftheit in perfekter Balance vereint. Mit jahrzehnte langer Erfahrung vinifizierte er diese im Keller meisterhaft in seiner reinsten Form. Nach einer sorgfältigen manuellen Lese im Oktober werden die Trauben weiter verarbeitet. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur mit 15 Tagen Mazeration, gefolgt von einer 6-monatigen Reife in Edelstahl und 11 Monaten in Eichen-Tonneau-Fässer.

Der 60 Vendemmie präsentiert sich in einem intensiven Rot und verführt die Nase mit Aromen von reifen roten Früchten, die von würzigen und balsamischen Noten begleitet werden. Am Gaumen zeigt er sich ausgewogen und gut strukturiert, mit einer harmonischen Balance zwischen Frucht, Würze und Eleganz. Ein Wein, der die Leidenschaft und das handwerkliche Können des Winzers widerspiegelt und perfekt für besondere Anlässe geeignet ist.

Sensorik

Farbe	dunkelrot
Duft	gekochte Brombeeren, Kräuter, schwarze Johannisbeeren
Geschmack	vollmundig, würziges Tannin, anhaltendend

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Tonneaux
Trinkreife	2025-2031
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Fregula, gereifter Pecorino, Kurzgebratenes

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)