

2022 Cannonau di Sardegna Riserva DOC

Poderi Parpinello | Sardinien

Ein sortentypischer, traditioneller, körperreicher und vollmundiger Cannonau di Sardegna Riserva vom Weingut Parpinello. Der Wein wird von Hand gelesen aus nur aus den besten Trauben der Lage hergestellt. Er reift mindestens sechs Monate lang in Eichenfässern, die seine besonderen aromatischen Noten und seinen intensiven und überzeugenden Duft hervorheben.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	dunkle Waldbeeren, Kräuter, Unterholz
Geschmack	vollmundig, würziges Tannin, anhaltend

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Flaschenreife
Trinkreife	2025-2030
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Grillgut, Ofengemüse, gereifter Hartkäse

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)

