SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2022 Monica di Sardegna DOC Superiore

Poderi Parpinello | Sardinien

Die Geschichte der Rebsorte Monica ist ein Geflecht aus Faszination und Geheimnis. Um das Jahr 1000 pflanzten einige spanische Mönche diese Rebe zwischen Sassari und Alghero an. Später förderten die Kamaldulenser die Verbreitung dieser Sorte auf der gesamten Insel. Das Weingut Poderi Parpinello baut die Rebe noch heute im traditionellen Gebiet an.

Der Monica di Sardegna präsentiert sich in einem intensiven Rubinrot mit einem brillanten Reflex. In der Nase zeigt er sich elegant und intensiv, mit verführerischen Noten von Blumen und roten Früchten. Am Gaumen ist er ausgewogen, gut strukturiert und angenehm samtig, was ihn zu einem vielseitigen Begleiter macht. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur mit einer Mazeration von 10 bis 12 Tagen, gefolgt von mindestens einem Jahr Reife in französischen Eichenfässern und Flaschenlagerung. Ein Wein, der die reiche Geschichte Sardiniens widerspiegelt und durch seine Eleganz und Vielseitigkeit besticht.

Sensorik

Farbe	dunkelrot
Duft	Granatapfel, mediterrane Macchia, Preiselbeere
Geschmack	elegant, frische Säure, kerniges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Holzfass
Trinkreife	2025-2027
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Spanferkel, mittelreifer Hartkäse, weiche Salsiccia

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)

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN