

2023 Sessantaquattro Vermentino DOC

Poderi Parpinello | Sardinien

Im Jahr 1964 begann Giampaolo Parpinello seine Arbeit als Önologe auf Sardinien. Dieser Wein wurde geschaffen, um den 50 Jahren der Leidenschaft der Pflege von Reben und Wein zu gedenken. Dazu passt Sardinien's Paraderrebsorte Vermentino natürlich am besten. Cremig, säurearm, angenehm trocken und mit sanfter Frucht. Geht immer. Speiseempfehlung Hervorragend zu Vorspeisen, Schalentieren und Gerichten mit weißem Fleisch



Sensorik

| | |
|------------------|-------------------------------|
| Farbe | sonnengelb |
| Duft | Aprikose, Vanille, Brioche |
| Geschmack | cremige Säure, kräftig, weich |

Wissenswertes

| | |
|------------------------|-----------|
| Ausbau | Edelstahl |
| Trinkreife | 2024-2027 |
| Trinktemperatur | 8-12°C |

Speiseempfehlung

Fischroladen, cremige Saucen, Muscheln

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)