SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2024 Buranti Rosato Cagnulari IGT Isola Nuraghi

Poderi Parpinello | Sardinien

Der Rosé Burantì ist ein faszinierender Rosato, der seinen Namen von einer der schönsten Buchten an der Nordwestküste Sardiniens erhält. In dieser befindet sich ein Steinbruch in dem "massacà", ein Kalk-Sand-Gestein abgebaut wird, aus welchem das historische Zentrum der Stadt Porto Corallo gebaut ist. Auf diesem Boden wächst der Buranti vom Weingut Parpinello, der zu 100% aus Cagnulari-Trauben hergestellt wird. Cagnulari ist eine rote Rebsorte, die wahrscheinlich spanischen Ursprungs ist und sich nach der Herrschaft der Aragonier um 1600 im Nordwesten der Insel ausbreitete. Die Trauben für diesen Wein werden manuell bereits im frühen September geerntet. Die Vinifikation erfolgt mit einer kurzen Maischestandzeit von nur wenigen Stunden, gefolgt von einer Fermentation bei niedrigen Temperaturen, um die frischen und blumigen Aromen zu bewahren.

Optisch besticht der Burantì durch seine elegante hellrosa Farbe. In der Nase entfaltet er ein fruchtiges und blumiges Bouquet. Am Gaumen zeigt er sich ausgewogen, mit einer angenehmen Säure und einem samtigen, weichen Abgang. Mit einem Alkoholgehalt von 12,5 % Vol. ist er ein leichter und erfrischender Begleiter für viele Gelegenheiten.

Sensorik

Farbe	erdbeerrot
Duft	Erdbeeren, Kräuter, Preiselbeere
Geschmack	ausgewogene Säure, frisch, angenehme Leichtigkeit

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2025-2026
Trinktemperatur	6-10°C

Speiseempfehlung

kalte Suppen, Gemüselasagne, gegrillte Zucchini

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)

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN