2024 Carbia Isola dei Nuraghi rosso IGT

Poderi Parpinello | Sardinien



Der Carbia ist ein Cuvée aus den Rebsorten Cagnulari, Cannonau und Cabernet Sauvignon. Der Name des Rotweines ist eine Hommage an die alte Römerstraße, die die Städte Carbia und Nure an der Küste von Alghero verband. Die Trauben für den Carbia von Poderi Parpinello stammen aus den sanft abfallenden Hügeln nahe Alghero. Die kalkhaltigen, gut drainierte Böden und die Nähe zum Meer schaffen dort ein ausgeglichenes Mikroklima. Die Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen und streng selektioniert, um nur das reifste Lesegut zu verwenden. Im Keller erfolgt die Fermentation nach Rebsorte getrennt und temperaturkontrolliert mit einer rund zehntägigen Maischestandzeit, wodurch Farbe, Struktur und Aromen optimal extrahiert werden. Der Ausbau erfolgt anschließend im Edelstahltank, um die Frische und Frucht des Weins zu bewahren.

Im Glas präsentiert sich der Carbia in einem intensiven Rubinrot. In der Nase dominieren reife Waldfrüchte und Konfitürenoten, unterlegt von feinen balsamischen Anklängen. Am Gaumen zeigt er sich ausgewogen und gut strukturiert, mit weichen Tanninen und angenehmer Länge. Ein charaktervoller Wein, der hervorragend zu kräftigen Vorspeisen, Wild und gereiftem Käse passt.

Sensorik

Farbe	ziegelrot
Duft	Brombeere, rote Kirsche, gekochte Pflaume
Geschmack	moderate Säure, saftig, mittleres Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2030
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Wurstwaren, reifer Käse, weißes Fleisch

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)