

2024 Sessantaquattro Vermentino DOC

Poderi Parpinello | Sardinien

Im Jahr 1964 begann Giampaolo Parpinello seine Arbeit als Önologe auf Sardinien. Dieser Sessantaquattro Vermentino wurde geschaffen, um der 50 Jahren der Leidenschaft der Pflege von Reben und Wein zu gedenken. Dazu passt Sardinien's Paraderebsorte Vermentino natürlich am besten. Cremig, säurearm, angenehm trocken und mit sanfter Frucht.

Die Trauben für den Sessantaquattro Vermentino DOC werden handgelesen, durchlaufen eine Kaltmazeration und eine 15-tägige, temperaturkontrollierte Gärung. Aus den küstennahen Lagen bei Alghero, geprägt von Meeresbrisen und kalkhaltigen Böden, entsteht dieser Vermentino mit zarten Frucht- und Blütennoten sowie einem feinen Mandelton im Abgang. Vielseitig, authentisch sardisch und absolut alltagstauglich.



Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2025-2028
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Fisch, 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 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)