SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2025 Sessantaquattro Vermentino di Sardegna DOC

Poderi Parpinello | Sardinien



Der Sessantaquattro 2025 Vermentino di Sardegna DOC ist eine emotionale Hommage an Giampaolo Parpinello, der 1964 seine Laufbahn als Önologe auf Sardinien begann und seither die Weinlandschaft der Insel prägte. Die Trauben stammen aus küstennahen Lagen rund um Alghero, wo kalkhaltige Böden und stetige Meeresbrisen ideale Bedingungen schaffen. Die Vermentino-Reben profitieren von intensiver Sonneneinstrahlung und kühlenden Winden, was zu einer perfekten Balance aus Reife und Frische führt. Die selektive Handlese garantiert höchste Qualität und Ausdrucksstärke.Nach der Lese durchlaufen die Trauben eine schonende Kaltmazeration, um feine Aromen zu extrahieren. Es folgt eine temperaturkontrollierte Gärung über 15 Tage, die dem Vermentino Struktur, Klarheit und seine elegante Stilistik verleiht.

Im Glas zeigt sich ein intensives Strohgelb. Cremig, säurearm und angenehm trocken entfaltet er zarte Frucht- und Blütennoten. Am Gaumen weich und ausgewogen, mit einem feinen Mandelton im Abgang, authentisch sardisch.

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)

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN