



ACQUISTATO IL

"José" Vermentino di Gallura DOCG 2023

2023

Autentica espressione del territorio



Un'autentica espressione del territorio e della tradizione enologica locale. Stiamo parlando del Vermentino di Gallura DOCG Jose di Poderi Parpinello, azienda situata nel suggestivo contesto di Alghero, in provincia di Sassari. Le vigne aziendali si estendono su terreni unici, caratterizzati da granito e sabbie, a un'altitudine di 350 metri sul livello del mare. Queste condizioni ambientali privilegiate conferiscono al vino una straordinaria complessità e un profilo aromatico unico nel suo genere. Dopo la vendemmia, le uve vengono sottoposte a una fase di macerazione a freddo, seguita da una fermentazione a temperatura controllata. In seguito il vino affina per circa 9 mesi, prima di essere imbottigliato. Nel calice si presenta di un colore giallo paglierino brillante, con evidenti riflessi verdognoli. Al naso, emergono note balsamiche di macchia mediterranea, accompagnate da eleganti richiami floreali che conferiscono al vino un carattere fresco e avvolgente. In bocca, invece, si distingue per la sua morbidezza e la sapidità, ben bilanciate da una piacevole vena acida che invita a bere ancora. Perfetto da gustare in giovane età, quando esprime al meglio la sua vivacità e la sua freschezza, si sposa bene a primi piatti di mare.

Poderi Parpinello, azienda vinicola sarda, nasce dalla passione e dall'esperienza della famiglia Parpinello, dedita alla produzione di vini da oltre sessant'anni. Siamo tra Alghero e Sassari, dove l'azienda vanta 35 ettari di vigneti distribuiti in tre diverse località: 7 ettari sul mare vicino a Castelsardo, 15 a pochi passi dalla costa vicino al lago di Baratz e 13 in località Janna de Mare, dove si trova anche la cantina di produzione. L'azienda coltiva sia vitigni autoctoni tipici del territorio, come Cannonau, Vermentino, Monica, Cagnulari e Torbato, sia vitigni internazionali come Sauvignon, Chardonnay, Merlot e Cabernet Sauvignon. Questa scelta permette di offrire una gamma di vini ampia e variegata, in grado di soddisfare i palati più esigenti. In cantina Poderi Parpinello si distingue per un approccio produttivo che coniuga tradizione e innovazione. L'azienda utilizza le più moderne tecnologie enologiche, pur nel rispetto delle tradizioni locali e del territorio. Giampaolo Parpinello, presidente e fondatore dei Poderi, rappresenta l'anima dell'azienda. Da sempre dedito alla produzione di vino e alla cura della vite, ha dedicato la sua vita a questo mestiere, tramandando la sua passione e i suoi saperi ai figli. Oggi, Giampaolo si dedica con particolare attenzione ai vigneti e all'uva.

La Vigna

Terreno	Granito e sabbie
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Vermentino 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Macerazione a freddo, fermentazione a temperatura controllata e sosta di circa 9 mesi

Sensazioni Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Note balsamiche di macchia mediterranea ed eleganti richiami floreali. Morbido e sapido al gusto, arricchito da una piacevole vena acida.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821