



ACQUISTATO IL .....

"Kressia" Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT 2023

2023

## Ricchezza e concentrazione



Isola dei Nuraghi IGT Cagnulari Kressia di Poderi Parpinello. Una piccola chicca enologica che va assolutamente provata. Questo vino, infatti, incarna la storia millenaria della Sardegna e la passione dei suoi viticoltori. Il Podere si trova ad Alghero, non troppo distante dal mare. Il Cagnulari, autoctono dell'isola, porta con sé le influenze del passato spagnolo. Viene coltivato a circa 200 metri sul livello del mare, dove le brezze marine sono in grado di mitigare il calore del sole sardo. Dopo una vendemmia accuratamente selezionata, le uve subiscono una fermentazione a temperatura controllata. La macerazione prosegue per circa 10/12 giorni e permette di estrarre al meglio i preziosi aromi e i polifenoli. Nel calice Kressia si presenta di un intenso colore rosso rubino, che riflette la sua ricchezza e la sua concentrazione. Al naso, profumi avvolgenti di frutti rossi maturi, accompagnati da eleganti note speziate che evocano le tradizioni culinarie della Sardegna. In bocca, si distingue per la sua morbidezza e la sua armoniosa struttura, con tannini delicati che conferiscono equilibrio e persistenza. L'abbinamento perfetto è quello più semplice, con i salumi locali o con gli arrostiti di carne rossa, l'agnello alla brace o il maialino sardo.

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** Sabbioso

**Esposizione** Nord ovest

**Allevamento** Spalliera

**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Sardegna

**Uve** Cagnulari 100%

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Fermentazione a temperatura controllata con macerazione di 10/12 giorni

**Sensazioni** Colore rosso intenso. Sentori di frutti rossi maturi e note speziate. Morbido, con tannini delicati, di buona struttura.

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