



## PODERI PARPINELLO

### CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA D.O.C.



**Codice:** 20645 - cl. 75

**Gradazione alcolica:** 14,5% vol.

**Regione** - SARDEGNA

**Vitigno** - Il cannonau è il più importante ed esclusivo vitigno autoctono a bacca rossa della Sardegna. Si ipotizza che possa essere il vino più antico del Mediterraneo

**Tipologia di terreno** – i vigneti si estendono su un terreno con presenza di marne calcaree, conglomerati ed arenarie, adatto a produrre uve di ottima qualità

**Vendemmia** – vino ottenuto da uve vendemmiate esclusivamente a mano e selezionate con grande cura

**Vinificazione** – macerazione per circa 14 giorni

**Affinamento** – due anni, di cui almeno 6 mesi in botti di rovere che ne esaltano le particolari note aromatiche e gli intensi e suadenti profumi

**Esame visivo** – colore rubino intenso con riflessi violacei

**Esame olfattivo** – sentori di frutta a bacca rossa con note balsamiche e di confettura

**Esame gustativo** – corposo, caldo, vellutato, finemente speziato

**Abbinamenti gastronomici** – eccellente con le carni, la selvaggina ed in generale i più gustosi piatti della cucina sarda ed i formaggi maturi. Servire a 18°C

UNITA' CARTONE – 6 bt.



**PODERI PARPINELLO**

## **SAN COSTANTINO CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.**



**Codice: 20642 - cl. 75**

**Gradazione alcolica: 13,5% vol.**

**Regione - SARDEGNA**

**Vitigno** - Il cannonau è il più importante ed esclusivo vitigno autoctono a bacca rossa della Sardegna. Si ipotizza che possa essere il vino più antico del Mediterraneo

**Tipologia di terreno** – i vigneti si estendono su un terreno con presenza di marne calcaree, conglomerati ed arenarie, adatto a produrre uve di ottima qualità

**Vendemmia** – manuale con selezione dei grappoli

**Vinificazione** – macerazione per 10-12 giorni

**Esame visivo** – colore rosso intenso

**Esame olfattivo** – sentori di frutti rossi maturi con note speziate

**Esame gustativo** – asciutto, sapido, elegante, pieno, di buona struttura

**Abbinamenti gastronomici** – ottimo compagno dei piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi.

Servire a 18°C

UNITA' CARTONE – 6 bt.



## PODERI PARPINELLO

### ALA BIANCA VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.

**Codice: 20641 - cl. 75**

**Gradazione alcolica: 13% vol.**

**Regione - SARDEGNA**

**Vitigno** - "Ecco le ali bianche". Questo dicevano i bambini guardando i gabbiani volare sopra il vigneto. Il Vermentino è il principale vitigno a bacca bianca della Sardegna. Di presunte origini spagnole, questo vitigno ha trovato nell'isola un terroir che valorizza il suo carattere

**Tipologia di terreno** – i vigneti si estendono su un terreno con presenza di marne calcaree, conglomerati ed arenarie, adatto a produrre uve di ottima qualità

**Vendemmia** – manuale con selezione dei grappoli

**Vinificazione** – macerazione a freddo

**Esame visivo** – colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Esame olfattivo** – profumo fine ed elegante con sentori di frutta gialla

**Esame gustativo** – retrogusto che ricorda la mandorla amara

**Abbinamenti gastronomici** – ottimo come aperitivo, si accompagna con leganza a piatti di pesce, crostacei e carni bianche. Servire a 8°C

UNITA' CARTONE – 6 bt.

