Poderi Parpinello

Vermentino di Sardegna ‘Sessantaquattro’

Sardinië

WIJNDOMEIN
Paolo Parpinello

DRUIVENSOORT
Vermentino

WIJNBOUW
Lutte raisonée

GASTRONOMIE
Langoustines I Aziatisch I
Gegrilde vis

Beschrijving

'Sessantaquattro' verwijst naar het jaar 1964, toen Giampaolo Parpinello zijn carrière als oenoloog begon. Deze wijn is een ode aan zijn decennialange passie voor Sardijnse wijnbouw. De druiven groeien op kalkrijke mergel- en zandsteenbodems in het noorden van Sardinië, op een glooiend terrein tussen Alghero en Sassari. Het mediterraan klimaat, met warme dagen en koele zeewinden, zorgt voor optimale rijping en frisse aroma’s.
Na een manuele oogst worden de druiven zorgvuldig geselecteerd en zacht geperst. De fermentatie gebeurt koel in roestvrijstalen tanks om de frisheid en typiciteit van Vermentino te behouden. De wijn rijpt vervolgens enkele maanden op de fijne lies, wat extra structuur en complexiteit geeft.
Proefnotities:
In het glas toont de wijn een licht strogele kleur met groene reflecties. In de neus intense aroma’s van citrus, witte bloemen, gele appel en een vleugje amandel. De smaak is levendig, droog en perfect in balans, met frisse zuren, subtiele ziltigheid en een elegante, amandelachtige afdronk die typisch is voor top-Vermentino.

Domein

De familie Parpinello heeft ruim zestig jaar ervaring in de Sardijnse wijnbouw en combineert die kennis met moderne technieken om karaktervolle en authentieke wijnen te produceren.
De wijngaarden beslaan in totaal 35 hectare, verspreid over drie uitzonderlijke locaties: 7 hectare aan zee nabij Castelsardo, 15 hectare vlak bij het Baratz-meer net boven Alghero, en 13 hectare in Janna de Mare, tussen Alghero en Sassari – waar ook de wijnkelder is gevestigd. Deze geografische diversiteit zorgt voor een rijk pallet aan aroma’s en een unieke expressie van het Sardijnse terroir.
Het domein werkt zowel met inheemse druivenrassen zoals Cannonau, Vermentino, Monica, Cagnulari, Torbato en sinds 2021 ook Semidano, als met internationale variëteiten zoals Sauvignon Blanc, Chardonnay, Merlot en Cabernet Sauvignon. Deze combinatie van autochtone kracht en wereldwijde finesse resulteert in wijnen die fris, mineraal, gestructureerd en gastronomisch veelzijdig zijn – met respect voor traditie en oog voor de hedendaagse wijnliefhebber.