ACQUISTATO IL .....

"Ala Blanca" Vermentino di Sardegna DOC 2024 2024



Freschezza mediterranea

Basta la parola Sardegna per sentirsi già un po' in vacanza. Dalla soleggiata isola nel centro del Mediterraneo arriva questa Ala Blanca, Vermentino di Sardegna DOC, un vino bianco in equilibrio tra freschezza, mineralità e vivacità. Lo propone qui Poderi Parpinello, azienda vinicola familiare, conosciuta per la sua dedizione alla qualità. Le uve di Vermentino provengono dai vigneti aziendali di Alghero, nel nord-ovest della Sardegna. Un territorio caratterizzato da un clima caldo e soleggiato, con forti venti di Maestrale che favoriscono una maturazione ottimale delle uve. I terreni sono sabbiosi e calcarei, ricchi di minerali e conferiscono al vino caratteristiche uniche. Vermentino in purezza, la vendemmia avviene tra la fine agosto e l'inizio di settembre. La vinificazione ha inizio con la fase di diraspatura e la pressatura soffice. La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata per preservare la freschezza e la vivacità del frutto di partenza. Segue un affinamento di 6 mesi in acciaio inox, che permette al vino di maturare e di sviluppare maggiore complessità. Di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, al naso è intenso e fragrante, con profumi di frutti gialli, come pesca e pera, uniti a delicate note di agrumi, come lime e cedro. Poi sfumature minerali che donano al vino un carattere fresco e raffinato. In bocca, conquista con la sua freschezza e la mineralità. Struttura media e un sorso piacevole e armonico. Un vino che colpisce per la sua semplicità e l'eleganza. Aperitivo per eccellenza, accompagna bene piatti a base di pesce, formaggi freschi e verdure grigliate.

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	sud est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Vermentino 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Fermentazione in acciaio inox e sosta per 6 mesi in inox
Sensazioni	Giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Al naso è piacevolmente ampio, spiccano i sentori di frutti gialli, agrumi e note di biancospino. Al palato è fresco, snello, scorrevole.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821