

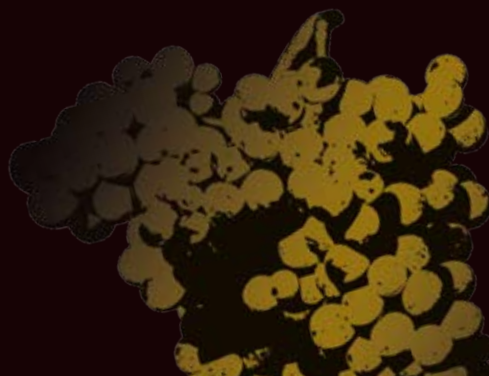
A large, white, stylized monogram logo consisting of the letters 'T' and 'P' intertwined, set against a dark background.

SESSANTAQUATTRO

Vermentino di Sardegna Doc

Il “Sessantaquattro” è l’anno in cui Giampaolo Parpinello inizia la sua attività di enologo in Sardegna. Questo vino nasce per ricordare i 50 anni dedicati con passione alla cura della vigna e del vino.

“Sixty-four” is the year in which Giampaolo Parpinello started his career as an oenologist in Sardinia. This wine commemorates his first 50 years of dedication and passion for vines and wines.



CARATTERISTICHE
TECNICHE /
TECHNICAL CHARACTERISTICS

Gradazione alcolica / *Alcohol content*
Capacità/ *Volume*
Potatura e vendemmia / *Pruning and harvest*

Vinificazione / *Vinification*
Esame visivo / *Visual*

Esame olfattivo / *Olfactory*

Esame gustativo / *Taste*

Abbinamenti / *Suggested with*

Temperatura consigliata di servizio /
Recommended serving temperature

13,5 % vol.

750 ml

Manuale con selezione dei grappoli /
Manually, with the selection of grape clusters.

Macerazione a freddo / *Maceration at low temperature.*

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli /
Straw yellow with hues of light green.

Fine ed elegante con sentore di frutta gialla ed agrumi /
Fine and elegant with hints of yellow fruits and citrus fruits.

Retrogusto secco e sapido che ricorda la mandorla amara /
Dry and pleasant aftertaste, reminiscent of bitter almonds.

Ottimo con i crostacei ed il pesce /
Perfect for seafood and fish.

8°C

46°F

La cantina sorge in località Janna de Mare circondata da un oliveto e da vigneti che si estendono su un terreno con presenza di marne calcaree, conglomerati ed arenarie adatto a produrre uve di ottima qualità.

Le tecniche colturali adottate, attente all'innovazione pur nel rispetto della tradizione e dell'ecosistema del territorio, sono arricchite dalla creatività, passione ed esperienza maturata in mezzo secolo di attività in Sardegna dall'enologo Giampaolo Parpinello.

The cellar is located in the locality named Janna de Mare and is surrounded by olive groves and vineyards that stretch out on a terrain of calcareous marne, conglomerate and sandstone, the perfect combination to ensure excellent quality wines.

We implement the newest innovations in our cultivation methods, with respect to tradition and the ecosystem of our geographical location. The most important factor, however, is the creativity, passion and extensive experience of over 50 years in Sardinia of the oenologist Giampaolo Parpinello.

PODERI
Parpinello
ALGHERO

