



TP

ALA BLANCA

Vermentino di Sardegna Doc

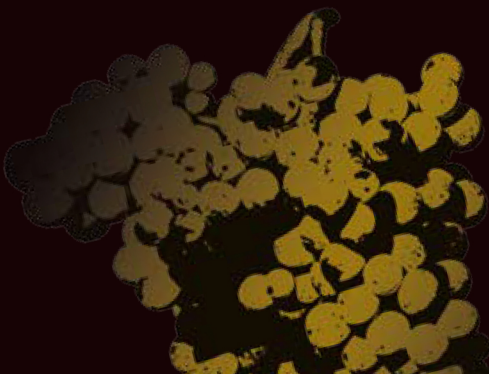
“Ecco le ali bianche”. Questo dicevano i bambini guardando i gabbiani volare sopra il vigneto.

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.

“Here come the white wings”.

This was the children's cry as they watched the seagulls fly over the vineyard.

Vermentino is the main white grape cultivated in Sardinia. It is presumed to have Spanish origins, but has found its ideal setting on the island, where it can fully express its particular characteristics.



CARATTERISTICHE
TECNICHE /
TECHNICAL CHARACTERISTICS

Gradazione alcolica / *Alcohol content*

12,5-13% vol.

Capacità / *Volume*

750 ml

Vinificazione / *Vinification*

Macerazione a freddo / *Maceration at low temperature.*

Esame visivo / *Visual*

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

Esame olfattivo / *Olfactory*

Profumo fine ed elegante con sentore di frutta gialla /
Elegant and fine aromas with hints of yellow fruits.

Esame gustativo / *Taste*

Retrogusto che ricorda la mandorla amara /
Aftertaste of bitter almonds.

Abbinamenti / *Suggested with*

Ottimo come aperitivo, si accompagna con eleganza
a piatti di pesce, crostacei e carni bianche /
*Perfect as an aperitif, ideal and elegant accompaniment
to fish dishes, seafood and white meat.*

Temperatura consigliata di servizio /

8°C

Recommended serving temperature

46°F

PODERI
Parpinello
ALGHERO

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.