

# Poderi Parpinello Buranti Rosato Cagnulari IGT

Sardinien zählt zu den spannendsten Weinregionen Italiens und ist Heimat zahlreicher autochthoner Rebsorten. Der Buranti Rosato stammt vom Familienweingut Parpinello im Nordwesten der Insel und wird ausschließlich aus Cagnulari erzeugt – einer traditionsreichen Rebsorte mit wahrscheinlich spanischen Wurzeln, die seit der Aragonierzeit auf Sardinien verbreitet ist. Die kalk- und sandhaltigen Böden sowie die Nähe zum Mittelmeer verleihen dem Wein seine Frische, Eleganz und den unverwechselbaren regionalen Charakter.

## Vinifikation

Die Trauben werden bereits Anfang September von Hand gelesen. Nach einer kurzen Maischestandzeit von wenigen Stunden erfolgt die temperaturkontrollierte Vergärung bei niedrigen Temperaturen, um die fruchtigen und floralen Aromen bestmöglich zu bewahren.

## Verkostungsnotizen

Im Glas präsentiert sich der Wein in zartem Hellrosa. Das Bouquet erinnert an Erdbeeren, Preiselbeeren und frische Kräuter, begleitet von floralen Noten. Am Gaumen ausgewogen und frisch, mit angenehmer Säure, feiner Frucht und einem weichen, harmonischen Abgang.

## Speisenbegleitung

Zu Antipasti, gegrilltem Gemüse, Gemüselasagne, kalten Suppen, Fischgerichten oder als sommerlicher Aperitif.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Durchschnittliche Nährwerte je 100 ml

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Brennwert kj                | 323 kj  |
| Brennwert kcal              | 78 kcal |
| Fett                        | 0 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0 g     |
| Kohlenhydrate               | 1,1 g   |
| davon Zucker                | 0,3 g   |
| Eiweiß                      | 0 g     |
| Salz                        | 0 g     |

## Zutaten

Trauben, Säureregulatoren: Weinsäure, Apfelsäure, Konservierungsstoffe und Antioxidanten: **KALUMMETABISULFIT**.