



# TORBATO

## Centogemme

SPUMANTE BRUT

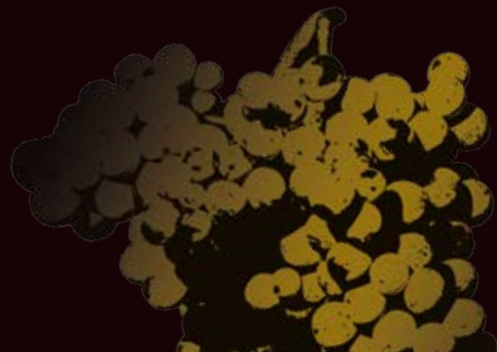
Giampaolo Parpinello, con i figli Paolo, Laura e Giusi decidono di innestare 100 gemme di Torbato dalle quali sono state prodotte le prime 100 viti.

Oggi quelle gemme sono diventate 50.000 piante che coprono una superficie di 11 ettari.

Il Torbato è un vitigno originario del bacino dell'Egeo, approdato nella nostra terra durante la dominazione catalana.

*Giampaolo Parpinello, with his sons Paolo, Laura and Giusi decided to graft 100 Torbato buds from which the first 100 vines were produced. Today those buds have become 50,000 plants covering an area of 11 hectares of this grape variety.*

*Torbato is an variety native to the Aegean basin, probably arriving in our land during the Catalan domination.*



CARATTERISTICHE  
TECNICHE /  
*TECHNICAL CHARACTERISTICS*

Vitigno/*Variety*  
Gradazione alcolica / *Alcohol content*  
Capacità / *Volume*  
Qualificazione/ *Qualification*

Vinificazione / *Vinification*

Esame visivo / *Visual*

Esame olfattivo / *Olfactory*

Esame gustativo / *Taste*

Abbinamenti / *Suggested with*

Temperatura consigliata di servizio  
*Recommended serving temperature*

Torbato  
12% vol.  
750 ml  
Vino spumante a fermentazione naturale/  
*Sparkling wine with natural fermentation*  
In bianco con macerazione a freddo della base spumante  
e successiva rifermentazione in autoclave con permanenza  
sui lieviti/ *In white with cold maceration for primary  
fermentation and subsequent secondary fermentation in  
pressure tanks on the lees*  
Colore paglierino, inizialmente con riflessi verdognoli.  
Perlage fine con spuma persistente/ *Straw coloured,  
initially with greenish hues. Perlage fine and persistent  
foam*  
Gradevole e caratteristico di fruttato /  
*Pleasant and characteristically fruity*  
Fruttato, gradevolmente aromatico, vivace, con giusto  
equilibrio tra acidità e sapidità minerale/ *Fruity,  
pleasantly aromatic, lively, with good balance between  
acidity and mineral flavours*  
Ottimo come aperitivo, accompagna piacevolmente  
piatti di pesce e crostacei / *Excellent as an aperitif, ideal  
accompaniment to fish and shellfish dishes*  
6°C  
43°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

