LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Unica Licata Vini 3 bts (VKUNI311)
Producteur	Licata Vini

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Isola dei Nuraghi Rosso Barrua
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2036
Producteur	Agri Punica
Style de vin	rond, moyennement intense, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Isola dei Nuraghi
Cépages	10% cabernet sauvignon, 85% carignano, 5% merlot
Description	Ce nouveau domaine haut de gamme a vu le jour en 2002 et est né de la collaboration de différents talents à l'expérience panoramique. Les personnalités qui ont soutenu ce projet ne sont pas des moindres : le Dr. Sebastiano Rosa (le viticulteur de la Tenuta San Guido avec son vin culte, le Sassicaia), la Tenuta San Guido elle-même, le prestigieux domaine sarde Cantina di Santadi et son directeur Antonello Pilloni, et pour terminer, un viticulteur légendaire, Giacomo Tachis. C'est d'ailleurs ce dernier qui a convaincu les autres du potentiel du carignano de Sardaigne ainsi que d'en faire quelque chose de nouveau. Le domaine produit deux vins rouges, et également un vin blanc depuis 2012. Le Barrua rouge est une IGP Isola dei Nuraghi. Il se profile comme le nouveau vin icone de la Sardaigne et est issu d'un assemblage fixe de 85 % de carignano, 10 % de cabernet sauvignon et 5 % de merlot. Les vignobles de Barrua se trouvent à l'intérieur des terres et comportent notamment 10 h de vieilles vignes sauvages de carignano, qui offrent toute sa complexité au vin. Le Montessu – qui n'a rien à envier au précédent mais est totalement différent – se compose de 60 % de carignano, complétés par de la syrah, du cabernet sauvignon, du cabernet franc et pour terminer du merlot. Le Samas blanc est fait de 80 % de vermentino et de 20 % de chardonnay. Le Barrua a une couleur profonde et un bouquet complexe de prunes, de fruits rouges et d'épices. Goût doux avec des tanins souples. Un merveilleux équilibre entre puissance et élégance.
Servir sur	pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…)
Origine	Raisins provenant de vignobles situés à Sulcis (Narcao et Barrua). Sol de texture moyenne, sable, argile et calcaire.
Vendange	De fin septembre à début octobre.
Vinification	Macération et fermentation en cuves inox à 25-30°C pendant 15 jours. Remontages réguliers.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	18 mois en barriques françaises neuves.
Analytique	Acidité totale: 5,50 g/l - sucre résiduel: 0,65 g/l
Production	125.000 bouteilles

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Isola dei Nuraghi bianco Samas
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Agri Punica
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Isola dei Nuraghi
Cépages	20% chardonnay, 80% vermentino
Description	Ce nouveau domaine haut de gamme a vu le jour en 2002 et est né de la collaboration de différents talents à l'expérience panoramique. Les personnalités qui ont soutenu ce projet ne sont pas des moindres : le Dr. Sebastiano Rosa (le viticulteur de la Tenuta San Guido avec son vin culte, le Sassicaia), la Tenuta San Guido elle-même, le prestigieux domaine sarde Cantina di Santadi et son directeur Antonello Pilloni, et pour terminer, un viticulteur légendaire, Giacomo Tachis. C'est d'ailleurs ce dernier qui a convaincu les autres du potentiel du carignano de Sardaigne ainsi que d'en faire quelque chose de nouveau. Le domaine produit deux vins rouges, et également un vin blanc depuis 2012. Le Barrua rouge est une IGP Isola dei Nuraghi. Il se profile comme le nouveau vin icone de la Sardaigne et est issu d'un assemblage fixe de 85 % de carignano, 10 % de cabernet sauvignon et 5 % de merlot. Les vignobles de Barrua se trouvent à l'intérieur des terres et comportent notamment 10 h de vieilles vignes sauvages de carignano, qui offrent toute sa complexité au vin. Le Montessu – qui n'a rien à envier au précédent mais est totalement différent – se compose de 60 % de carignano, complétés par de la syrah, du cabernet sauvignon, du cabernet franc et pour terminer du merlot. Le Samas blanc est fait de 80 % de vermentino et de 20 % de chardonnay. Le Samas a une couleur jaune paille aux reflets verts. Le nez est typique sur des fruits tropicaux, des agrumes et des saveurs méditerranéennes (sauge). La bouche est élégante, avec une belle structure et beaucoup de finesse. La finale est juteuse et fruitée.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Sud-ouest de la Sardaigne. Sol sablonneux proche de la mer.
Vendange	Fin août pour le chardonnay et début septembre pour le vermentino.
Vinification	Une fois cueillis, les raisins sont amenés en cave dans de petites cassettes recouvertes de glace et placés entiers dans la presse où, en condition d'atmosphère inerte et à froid, ils sont pressés jusqu'à 0,25 atm, obtenant ainsi un délicieux jus. La décantation statique permet ensuite d'inséminer des levures sélectionnées sur un moût limpide. La fermentation, contrôlée à 16°C, est ensuite prolongée en laissant le vin mûrir sur lies pendant environ 40 jours et en effectuant de remontages de façon continue.
Fermeture de bouteille	bouchon à vis
Elevage	2 mois et demi en cuves inox et 3 mois dans de petites cuves de ciment.
Analytique	Acidité totale: 5,15 g/l - sucre résiduel: 1,55 gl/l
Production	30.000 bouteilles

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Isola dei Nuraghi Rosso Montessu
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Agri Punica
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, tanins délicats, acidité subtile
Appellation	IGT Isola dei Nuraghi
Cépages	10% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon, 60% carignano, 10% merlot, 10% syrah
Description	Ce nouveau domaine haut de gamme a vu le jour en 2002 et est né de la collaboration de différents talents à l'expérience panoramique. Les personnalités qui ont soutenu ce projet ne sont pas des moindres : le Dr. Sebastiano Rosa (le viticulteur de la Tenuta San Guido avec son vin culte, le Sassicaia), la Tenuta San Guido elle-même, le prestigieux domaine sarde Cantina di Santadi et son directeur Antonello Pilloni, et pour terminer, un viticulteur légendaire, Giacomo Tachis. C'est d'ailleurs ce dernier qui a convaincu les autres du potentiel du carignano de Sardaigne ainsi que d'en faire quelque chose de nouveau. Le domaine produit deux vins rouges, et également un vin blanc depuis 2012. Le Barrua rouge est une IGP Isola dei Nuraghi. Il se profile comme le nouveau vin icone de la Sardaigne et est issu d'un assemblage fixe de 85 % de carignano, 10 % de cabernet sauvignon et 5 % de merlot. Les vignobles de Barrua se trouvent à l'intérieur des terres et comportent notamment 10 h de vieilles vignes sauvages de carignano, qui offrent toute sa complexité au vin. Le Montessu – qui n'a rien à envier au précédent mais est totalement différent – se compose de 60 % de carignano, complétés par de la syrah, du cabernet sauvignon, du cabernet franc et pour terminer du merlot. Le Samas blanc est fait de 80 % de vermentino et de 20 % de chardonnay. Le Montessu a une couleur rouge violet à la couronne rouge rubis. Arôme fruité intense. Le nez est doux, avec des notes de prunes et un peu boisé. En bouche, des zestes d'orange. Tanins présents mais bien intégrés.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, gibier
Origine	Sud-ouest de la Sardaigne. Sol argilo-calcaire sablonneux.
Rendement	6,000 litres/ha.
Vendange	La première moitié du mois de septembre - début octobre.
Vinification	Macération et fermentation en cuves inox entre 25 et 30°C.
Elevage	12 mois en barriques françaises.
Analytique	Acidité totale: 4,95 g/l
Production	145.000 bouteilles