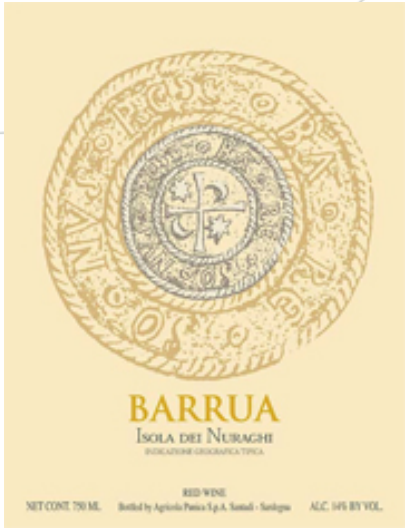
LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Isola dei Nuraghi Rosso Barrua
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2034
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
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
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	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
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	diam
Elevage	18 mois en barriques françaises neuves
Analytique	Alc:14% vol





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)