

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
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 icône 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

