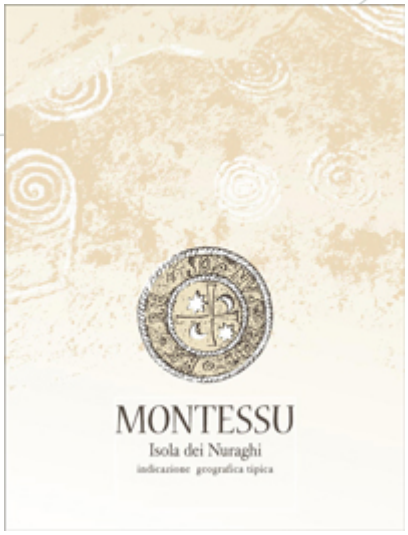
LICATA

FICHE D'ARTICLE




| | |
|---|---|
| **Nom** | Isola dei Nuraghi Rosso Montessu |
| **Millésime** | 2024 |
| **Potentiel de garde** | Jusqu'à fin 2031 |
| **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** | 14,50% 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.<br><br>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.<br><br>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, viande rouge sans sauce et grillade |
| **Origine** | Sud-ouest de la Sardaigne. Sol argilo-calcaire sablonneux. |
| **Vendange** | Fin septembre - début octobre. |
| **Vinification** | Macération et fermentation en cuves inox entre 25 et 30°C. |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon synthétique |
| **Elevage** | 12 mois en barriques françaises. |
| **Analytique** | Acidité totale: 5,14 g/l - sucre résiduel: 0,85 g/l |
| **Production** | 145.000 bouteilles |




**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)