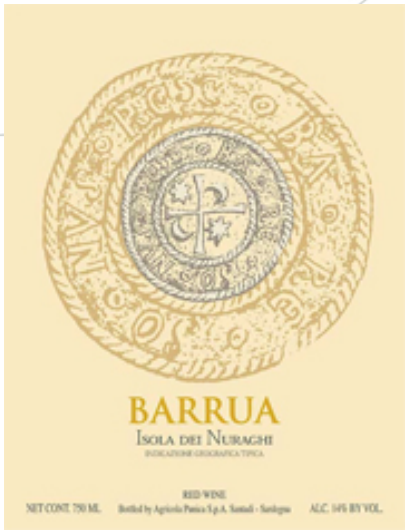
LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Isola dei Nuraghi Rosso Barrua
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	Agri Punica
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Isola dei Nuraghi
Druivensoorten	10% cabernet sauvignon, 85% carignano, 5% merlot
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	Dit nieuwe topdomein ontstond in 2002 door een samenwerking van verschillende wijntalenten met hopen ervaring. De persoonlijkheden die hun schouders onder dit project hebben gezet zijn zeker niet van de minste: Dr. Sebastiano Rosa (de wijnmaker van Tenuta San Guido en haar cultwijn Sassicaia), Tenuta San Guido zelf, het Sardisch topdomein Cantina di Santadi en haar directeur Antonello Pilloni, en ten slotte de legendarische wijnmaker Giacomo Tachis. Het was trouwens deze laatste die de andere partijen kon overtuigen van het potentieel van carignano in Sardinië en om daar iets nieuws mee te doen. Het domein maakt twee rode en sinds 2012 ook een witte wijn. De rode 'Barrua', een IGP Isola dei Nuraghi, is op weg om de nieuwe icoonwijn van Sardinië te worden en wordt gemaakt volgens het vaste recept van 85% carignano met 10% cabernet sauvignon en 5% merlot. De Barruawijngaarden liggen landinwaarts en bevatten onder andere 10 hectare oude bush vines van carignano, die de wijn haar complexiteit oplevert. De 'Montessu' – niet te beschouwen als minderwaardige, maar wel als totaal andere wijn – wordt gemaakt van 60% carignano, aangevuld met syrah, cabernet sauvignon, cabernet franc en ten slotte merlot. De witte 'Samas' wordt gemaakt van 80% vermentino, aangevuld met 20% chardonnay. De Barrua heeft een diepe kleur en een complex boeket van pruimen, rood fruit en kruiden. Zachte smaak met soepele tannines. Een prachtige evenwichtsoefening tussen kracht en elegantie.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Druiven afkomstig van de wijngaarden in Sulcis (Narcao en Barrua). Bodem met eenmiddelmatige textuur, zand, klei en kalk.
Oogst	Van eind september tot begin oktober
Vinificatie	Maceratie en fermentatie in roestvrijstalen vaten op 25-30°C gedurende 15 dagen. Regelmatige hersamenstellingen.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	18 maanden in nieuwe Franse barriques.
Analytisch	Alc:14% vol





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

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)