LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barrua
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2029
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	IGP Isola dei Nuraghi
Cépages	10% cabernet sauvignon, 85% carignano, 5% merlot
Alcohol percentage	15,00% 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 est un vin magnifique superbement balancé entre puissance et élégance. Il a une couleur profonde, un bouquet complexe de prunes, de fruits rouges et d'épices. Souple en bouche. Le tout est en pafait équilibre.
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. Le vin mûrit 18 mois en barriques françaises neuves. Le vin repose enfin un an en bouteille.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	18 mois en barriques françaises neuves
Analytique	Alc:14% vol
Production	125.000 bouteilles
Recensentscores	James Suckling: 95 Ian D'Agata: 91