LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Barrua |
| **Millésime** | 2015 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2033 |
| **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** | 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 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. |
| **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** | bouchon en liège |
| **Elevage** | 18 mois en barriques françaises neuves |
| **Analytique** | Alc:14% vol |