LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Montessu
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Agri Punica
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, tanins délicats, acidité subtile
Appellation	IGP Barbagia
Cépages	10% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon, 60% carignano, 10% merlot, 10% syrah
Alcohol percentage	99,99% 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 Montessu a une couleur rouge violet à la couronne rouge rubis. Le nez est doux, notes de prunes et boisées. 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
Vendange	fin septembre - début octobre
Vinification	Macération et fermentation en cuves inox entre 25 et 30°C. Maturation en barriques françaises pendant 15 mois.
Elevage	15 mois en barriques françaises.
Analytique	Alc.:14 % vol.
Production	145.000 bouteilles