LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Samas
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Agri Punica
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Isola dei Nuraghi
Cépages	20% chardonnay, 80% vermentino
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 Samas a une couleur jaune paille aux reflets verts. Le nez est typique sur des fruits tropicaux, des agrumes et des saveurs méditerranéennes (sauge). La bouche est élégante, avec une belle structure et beaucoup de finesse. La finale est juteuse et fruitée.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Sud-ouest de la Sardaigne. Sol sablonneux proche de la mer.
Vendange	fin août pour le Chardonnay et début septembre pour le Vermentino
Vinification	Une fois cueillis, les raisins sont amenés en cave dans de petites cassettes recouvertes de glace et placés entiers dans la presse où, en condition d'atmosphère inerte et à froid, ils sont pressés jusqu'à 0,25 atm, obtenant ainsi un délicieux jus. La décantation statique permet ensuite d'inséminer des levures sélectionnées sur un moût limpide. La fermentation, contrôlée à 16°C, est ensuite prolongée en laissant le vin mûrir sur lies pendant environ 40 jours et en effectuant de remontages de façon continue. Le vin repose ensuite 2 mois et demi en cuves inox. L'assemblage est alors réalisé et repose 3 mois dans de petites cuves de ciment, ce qui permet au vin une maturation complète ainsi qu'une stabilisation naturelle qui n'est ni clarifié, ni filtré.
Fermeture de bouteille	bouchon à vis
Elevage	-
Analytique	Alc. 12,50% vol.
Production	30.000