LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barrua
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
Producent	Agri Punica
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Isola dei Nuraghi
Druivensoorten	10% cabernet sauvignon, 85% carignano, 5% merlot
Alcohol percentage	14,50% 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 is de absolute topwijn van Sardinië, een prachtige evenwichtsoefening tussen kracht en elegantie. Hij heeft een diepe kleur en een complex boeket van pruimen, rood fruit en kruiden. Zachte smaak met soepele tannines. Alles mooi in balans.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Santadi, Barrua vinyard
Vinificatie	It was aged 18 months in 60 percent new French oak and one year in bottle.
Analytisch	Alc:14% vol