LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Montessu |
| **Jaartal** | 2016 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2022 |
| **Producent** | Agri Punica |
| **Wijnstijl** | medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, overwegend kruidig, prachtige subtiele houttoets, soepele tannines, een subtiel zuurtje |
| **Appellatie** | IGP Barbagia |
| **Druivensoorten** | 10% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon, 60% carignano, 10% merlot, 10% syrah |
| **Alcohol percentage** | 14,00% 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.<br><br>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.<br><br>Goede concentratie. Paarsrode kleur met robijnrode rand. Zachte neus. Beschaafde houttoets. Wat hint van pruimen. In de mond een beetje zeste van sinaasappel. Stevige zuren. Presente, maar gespreide tannines. |
| **Serveren bij** | deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte met saus, wit vlees met saus, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pelswild |
| **Oorsprong** | zuid-oost van Sardinië. Bodem van klei, kalksteen en zand. |
| **Oogst** | eind september- begin oktober |
| **Flesafsluiting** | natuurkurk |
| **Opvoeding** | 15 maanden op Franse eik |
| **Analytisch** | Alc.:14 % vol. |
| **Productie** | 145.000 flessen |
| **Recensentscores** | James Suckling: 93 |