LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Samas |
| **Jaartal** | 2018 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2022 |
| **Producent** | Agri Punica |
| **Wijnstijl** | medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiel mineraal, mooi geïntegreerde zuren |
| **Appellatie** | IGP Isola dei Nuraghi |
| **Druivensoorten** | 20% chardonnay, 80% vermentino |
| **Alcohol percentage** | 99,99% 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>De Samas heeft een goudgele kleur met groene reflecties. In de neus vinden we tropisch fruit, agrumes en mediteraanse geuren (salie). De smaak is elegant met een mooie structuur en erg veel verfijning. De afdronk is sappig en fruitig. |
| **Serveren bij** | schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas |
| **Oorsprong** | Zuid-West Sardinië. Zandige bodem dicht bij de zee. |
| **Oogst** | Eind augustus voor de Chardonnay en begin september voor de Vermentino. |
| **Vinificatie** | Na de oogst komen de druiven in kleine kisten binnen die bedekt zijn met droog ijs. Ze worden dan in een inerte atmosfeer bij een lage temperatuur en bij een druk van 0,25 atm. geperst waardoor een prachtige bouquet ontstaat. De statische decantering laat toe dat geselecteerde gistcellen toegevoegd kunnen worden aan de most. De fermenatie bij 16°C wordt verlengd waarbij de wijn gedurende 40 dagen rijpt op de gistcellen. Er vinden voortdurende remontages plaats waarnaar de wijn gedurende 2,5 maand op inoxen vaten zal rijpen. Na de blend rijpt de wijn nog 3 maanden in cementen vaten waar de rijping en natuurlijk stabilisatie van de Samas vervolledigt. De wijn wordt niet geklaard noch gefilterd. |
| **Flesafsluiting** | schroefdop |
| **Analytisch** | Alc: 12,5% vol |
| **Productie** | 30.000 |