

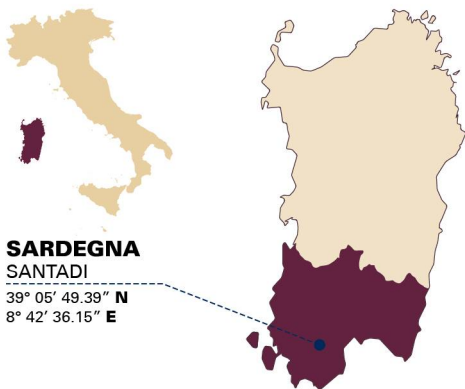


AGRIPUNICA

# BARRUA

SANTADI (CA) / BASSO SULCIS

Un'unione di forze, di idee e di passione: può essere riassunta così Agripunica, una realtà unica nel panorama enologico sardo. Dietro alla cantina ci sono tre grandi nomi del vino italiano: Giacomo Tachis, leggendario enologo, il Marchese Incisa della Rocchetta di Tenuta San Guido, e Antonello Pilloni, già presidente di Cantina di Santadi. Quando Giacomo Tachis andò in Sardegna negli anni '80, in qualità di consulente del Consorzio dei Vini Sardi e di enologo di Cantina di Santadi, si rese conto delle potenzialità di questa terra: decise quindi di creare una nuova cantina nel Sulcis, coinvolgendo gli altri due personaggi. Agripunica è il frutto di questa unione d'intenti: l'azienda è composta da due tenute, Barrua e Narcao, e nei vigneti il Carignano è l'uva principale, affiancata da Cabernet Sauvignon, Merlot, Vermentino e Chardonnay. Due sono i rossi prodotti, che vedono l'autoctono sardo. Le bottiglie di Agripunica hanno la firma e lo stile inconfondibile di Giacomo Tachis, che è riuscito un'altra volta a valorizzare al massimo un grande territorio.



SARDEGNA

SANTADI

39° 05' 49.39" N  
8° 42' 36.15" E



ANNO DI FONDAZIONE  
2002



ESTENSIONE TERRITORIO  
170 Ha / 65 Ha VITATI



ENOLOGO  
UMBERTO TROMBELLI



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
306.000



VITIGNI  
CARIGNANO - SYRAH - CABERNET SAUVIGNON -  
CABERNET FRANC - MERLOT - VERMENTINO



## TIPOLOGIA

Vino rosso - IGT Isola del Nuraghi



## ZONA DI PRODUZIONE

Basso Sulcis nelle aziende di Narcao e Barrua.



## VITIGNO

Autoctone 85%, francesi 15%.



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreni tendenzialmente di medio impasto, argillosi, sabbiosi e calcarei



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il mosto fermenta con le bucce a una temperatura compresa tra i 25 e i 28 °C in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per un periodo di circa 15 giorni. L'intera massa viene sottoposta a periodici rimontaggi che agevolano il passaggio in soluzione dei composti presenti nelle vinacce. La successiva fermentazione malolattica conferisce caratteri di morbidezza al vino che viene poi fatto maturare in barrique di rovere Francese per circa 18 mesi. Successivamente riposa in vetro per almeno 6 mesi.



## COLORE

Rosso rubino intenso e vivo, dono cromatico della natura. .



## PROFUMO

Profumi complessi di frutta rossa matura (amarena principalmente), spezie, note di liquirizia e ricordi di mirto.



## SAPORE

Vino elegante che dimostra un'ineccepibile fattura; note di salvia e mirto con aromi di frutti rossi maturi e pepe in un finale persistente e armonioso.

