

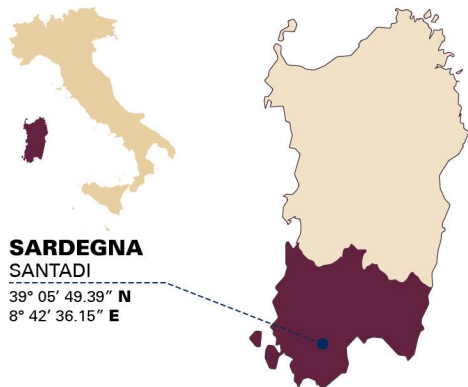


AGRIPUNICA

SAMAS

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 Piloni, 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 bianco - IGT Isola dei Nuraghi



ZONA DI PRODUZIONE

Basso Sulcis.



VITIGNO

Varietà Sarde 80% , varietà Francesi 20%.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve che pervengono in cantina su piccole cassette, vengono successivamente convogliate intere in pressa. Qui, in condizioni di atmosfera inerte sotto freddo, sono ammassate fino 0,25 atm ottenendo un ottimo fiore. La successiva decantazione statica ci permette di inseminare lieviti selezionati su mosto limpido. La fermentazione controllata a 16° C. viene poi prolungata mantenendo il vino in affinamento sulle fecce di fermentazione per circa 40 giorni eseguendo continui rimescolamenti. Dopodiché, si lascia in maturazione in vasche di acciaio per circa 2 mesi e mezzo. Il successivo blend tra le due varietà e un ulteriore affinamento di 3 mesi in piccole vasche di cemento completa la maturazione e la stabilizzazione naturale del Samas che non è trattato con chiarifiche o filtrazioni intermedie.



COLORE

Colore giallo paglierino vivo con lievi riflessi verdognoli.



PROFUMO

Bouquet tipico di frutti tropicali e note agrumate con evidenti aromi mediterranei ad esempio salvia.



SAPORE

Di gusto morbido ed equilibrato da alcool moderato con buone note di mineralità e freschezza.



ABBINAMENTI

Ottimo l'abbinamento su tutte le portate di pesce, frutti di mare, carni bianche oppure bevuto come aperitivo.

