



# AGRIPUNICA

Schede tecniche



AGRIPUNICA

Agripunica

# SAMAS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Isola dei Nuraghi

**Zona produttiva** Basso Sulcis.

**Vitigno** 80% Varietà sarde, 20% Varietà francesi

**Vinificazione** Le uve che pervengono in cantina su piccole cassette, vengono successivamente convogliate intere in pressa. Qui, in condizioni di atmosfera inerte sotto freddo, sono ammostate 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.

**Invecchiamento** 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.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**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.



SANTADI / SARDEGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2002



ENOLOGO | GIORGIO MARONE



VITIGNI | CARIGNANO, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT, SYRAH, VERMENTINO



Agripunica

# MONTESSU

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Isola dei Nuraghi

**Zona produttiva** Basso Sulcis, nelle aziende di Narcao e Barrua.

**Vitigno** 80% Varietà sarde, 20% Varietà francesi

**Composizione del suolo** Terreni tendenzialmente di medio impasto, argillosi, sabbiosi e calcarei.

**Vinificazione** Il mosto fermenta con le bucce a una temperatura compresa tra i 25 e i 30 gradi. l'intera massa viene sottoposta a periodici rimontagli che agevolano il passaggio in soluzione dei composti presenti nelle vinacce. La fermentazione malolattica conferisce caratteri di morbidezza al vino.

**Invecchiamento** Matura in barriques di rovere francese per circa 15 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino intenso.

**Profumo** Intenso profumo fruttato con finale di liquirizia.

**Sapore** Vino elegante che mantiene una buona voluminosità in bocca. Il gusto pieno sviluppa note di mineralità e morbidezza con prevalenti sensazioni fruttate su eleganti aromi di capperi, rosmarino e pepe. Finale vellutato.




SANTADI / SARDEGNA



 ANNO DI FONDAZIONE | 2002

 ENOLOGO | GIORGIO MARONE

 VITIGNI | CARIGNANO, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT, SYRAH, VERMENTINO



Agripunica

# BARRUA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Isola dei Nuraghi

**Zona produttiva** Basso Sulcis, nelle aziende di Narcao e Barrua.

**Vitigno** 85% Varietà sarde, 15% Varietà francesi

**Composizione del suolo** Terreni tendenzialmente di medio impasto, argillosi, sabbiosi e calcarei.

**Vinificazione** 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

**Invecchiamento** Matura in barriques di rovere francese per circa 18 mesi. Successivamente riposa in vetro per almeno 6 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino intenso e vivo, un dono cromatico della natura.

**Profumo** Profumi complessi di frutta rossa matura - principalmente amarena - spezie, note di liquirizia e ricordi di mirto.

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



SANTADI / SARDEGNA



AGRIPUNICA



ANNO DI FONDAZIONE | 2002



ENOLOGO | GIORGIO MARONE



VITIGNI | CARIGNANO, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT, SYRAH, VERMENTINO

