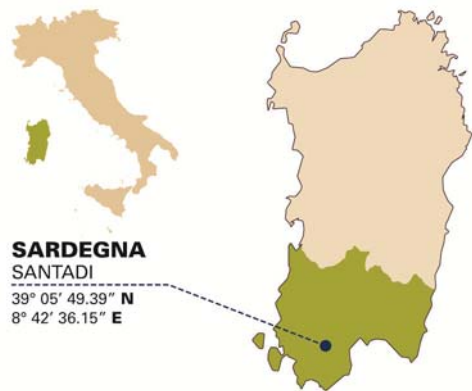


AGRIPUNICA

SANTADI (CA) / **BASSO SULCIS**



ANNO DI FONDAZIONE
2002



ESTENSIONE TERRITORIO
170 Ha / 65 Ha VITATI

BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO
306.000

ENOLOGO
UMBERTO TROMBELLI

VITIGNI
CARIGNANO
CABERNET SAUVIGNON
CABERNET FRANC
MERLOT / SYRAH
VERMENTIN

NOTE:
La Agricola Punica nasce da un'alleanza tra la **Tenuta San Guido**, la **Cantina Sociale di Santadi**, **Antonello Piloni** (Presidente della Cantina di Santadi), **Sebastiano Rosa** e **Giacomo Tachis**. Obiettivo: lanciare una nuova sfida enologica a base di **uve Carignano**, un vitigno autoctono. Per tale scopo sono state acquistate nei pressi di Santadi due tenute agricole di 30 e 110 ettari in parte già vitate denominate **Barrua** e **Narcao**. *Vermentino novità 2013.*

TIPOLOGIA:

Vino Rosso Secco

ZONA PRODUTTIVA:

Basso Sulcis nelle nostre aziende di Narcao e Barrua

VITIGNO:

85% autoctone 15% Francesi

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Terreni tendenzialmente di medio impasto, argillosi, sabbiosi e calcarei

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato

VINIFICAZIONE:

Il mosto fermenta con le bucce a una temperatura compresa tra i 25 e i 30 °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 fermentazione malolattica conferisce caratteri di morbidezza al vino, che viene poi fatto maturare in barriques nuove di rovere Francese per circa 18 mesi. Successivamente riposa in vetro per almeno 12 mesi

BARRUA

IGT ISOLA DEI NURAGHI



COLORE:

Rosso rubino intenso e vivo, dono cromatico della natura

PROFUMO:

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



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com info@meregalli.it