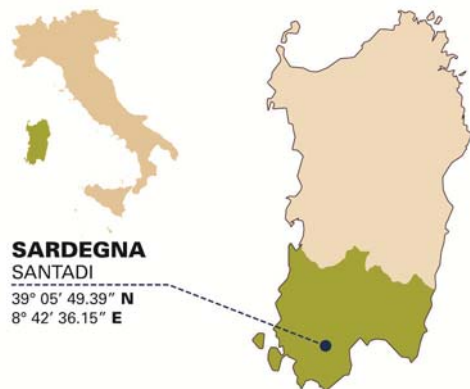


AGRIPUNICA

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

VITIGNO:

60% autoctone 40% 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. 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 di rovere Francese per circa 15 mesi

MONTESSU

IGT ISOLA DEI NURAGHI



COLORE:

Rosso rubino intenso

PROFUMO:

Intenso profumo fruttato con finale di liquirizia

SAPORE:

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



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