

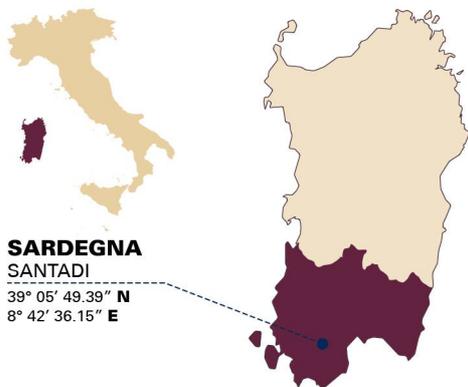


AGRIPUNICA

# MONTESSU

## 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 rosso - IGT Isola del Nuraghi



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Basso Sulcis nelle aziende di Narcao e Barrua.



**VITIGNO**  
Autoctone 60%, Francesi 40%



**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. 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 12 mesi.



**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 cappero, rosmarino e pepe. Finale vellutato.

