ACQUISTATO IL .....

# "Montessu" Isola dei Nuraghi IGT 2023 2023

## Super-sardo




### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Medio impasto, calcareo, argilloso e sabbia |
| **Esposizione** | Varie, terreni collinari |
| **Allevamento** | Controspalliera |
| **Densità imp.** | 5600 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Sardegna |
| **Uve** | 60% Carignano - 10% Cabernet Sauvignon - 10% Cabernet Franc - 10% Merlot - 10% Syrah |
| **Gradazione** | 14,5% vol |
| **Temp. Servizio** | 14 gradi |
| **Quando Berlo** | Entro 9-10 anni |
| **Abbinamento** | Primi piatti elaborati e speziati, carni arrosto, pesce spada alla griglia, formaggi di media stagionatura. |
| **Vinificazione** | Le uve vengono raccolte a mano, trasferite in cantina e vinificate con le bucce per una macerazione di 12-15 giorni a temperature controllate di 25-28 ° C. La fermentazione viene attentamente monitorata per verificare i parametri appropriati e viene completata sui lieviti fino al termine della fermentazione malolattica e durante questo periodo il rimontaggio avviene con estrema cura. Ogni vitigno viene vinificato separatamente e il vino viene trasferito in barrique prima del 15 dicembre. L'assemblaggio viene creato in vasche di cemento vetrificato, dove il vino ripossa per circa 40 giorni. Successivamente si procede con l'imbottigliamento. L'affinamento in bottiglia è di almeno 3 mesi. |
| **Sensazioni** | Nel Montessu risaltano le sensazioni e gli aromi di frutta matura, mirto e ginepro, tipici della regione. Vino di colore rosso rubino, attraversato da riflessi violacei. Il vino mostra profumi di frutti rossi ed erbe aromatiche mediterranee. In bocca, il vino ha sapori di frutta rossa scura, con note morbide e sapide, insieme ad eleganti tracce di cappero, rosmarino e pepe |

nero. Finale persistente e setoso.

Se la categoria fosse già stata creata, questo importante vino rosso potrebbe rientrare nella tipologia Supersardo, strizzando l'occhio ai famosi Supertuscan che negli ultimi anni hanno riscosso grandi successi sui principali mercati mondiali. Del resto questo Montessu di Agripunica nasce dalla collaborazione tra la cantina sarda Santadi e Tenuta San Guido che certo di "Super" vini se ne intendono. Questo rosso, in particolare, è l'espressione morbida, vellutata e potente del territorio del Sulcis, in Sardegna. Isola dei Nuraghi IGT, questo robusto e importante rosso nasce da un fortunato assemblaggio di diversi vitigni. Carignano, in netta prevalenza, con Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Syrah, in piccole percentuali. Uve provenienti dalle tenute di Narcao e Barrua, a Santadi, dove i suoli sono sassosi e composti da sabbie, argilla e calcare. Ogni vitigno viene vinificato separatamente e i diversi vini vengono poi trasferiti in barrique. L'assemblaggio finale, invece, viene creato in vasche di cemento vetrificato, dove il vino riposa per circa 40 giorni. Colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso i profumi sono intensi, con ricordi evidenti di frutti rossi ed erbe aromatiche che richiamano al Mediterraneo. In bocca Montessu rivela sapori di frutta rossa scura. Morbido e sapido, ha chiari richiamo di cappero, rosmarino e pepe nero. Il finale è persistente e setoso. Vino da stappare in occasione di cene importanti, Montessu si sposa bene con carni alla griglia, affettati o formaggi di media e lunga stagionatura.

L'Azienda Agricola Punica nasce nel 2002 per volere di alcuni illustri esponenti nel panorama vitivinicolo nazionale. Stiamo parlando di Tenuta San Guido, produttori del Sassicaia, e Cantina Santadi. Il trait d'union tra le due importanti realtà fu Giacomo Tachis che per una fortunata coincidenza era l'enologo consulente di entrambe, e la sede della nuova cantina venne stabilita a Santadi, nel cuore del Basso Sulcis. L'azienda produce tre vini a marchio Agripunica. Tre piccoli capolavori che sono oggi affermati nei mercati internazionali, ed esportati in oltre 35 paesi.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821