ACQUISTATO IL .....

"Samas" Isola dei Nuraghi IGT 2025 2025



L'autoctono con una visione internazionale

Samas, Isola dei Nuraghi IGT, è un classico taglio di Vermentino, all' 80%, con Chardonnay per la parte restante. E' il bianco con cui la cantina Agripunica unisce l'amore per i vitigni autoctoni con una visione più internazionale. Un vino che sa di territorio, dunque, ma fatto per andare incontro ai gusti di un pubblico internazionale abituato a certe sensazioni. Nel complesso si tratta di un vino dinamico, piacevolmente sapido e facile da abbinare. Un'etichetta versatile, che sa ben figurare sia prima del pasto, come aperitivo, sia al centro della tavola, dove si sposa bene con pesci delicati e saporiti, ma anche con piatti a base di verdure o con carni bianche. Giallo paglierino, molto brillante, al naso rivela un bouquet piacevolmente fruttato e leggermente marino. Sentori di frutta esotica, fiori bianchi, frutta tropicale e accenni minerali. In bocca ha corpo leggero. E' scorrevole ma di carattere, grazie alla sua piacevole trama minerale.

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.

La Vigna

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

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	80% Vermentino - 20% Chardonnay
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Ottimo l'abbinamento su tutte le portate di pesce, frutti di mare, carni bianche oppure bevuto come aperitivo.
Vinificazione	Uve raccolte a mano e conferite in cantina in piccole cassette, convogliate in pressa, a cui segue ammostamento per l'ottenimento del fiore. Successivamente, la decantazione statica consente l'inseminazione dei lieviti selezionati. Fermentazione prolungata a 16° C., con affinamento sulle fecce di fermentazione, dopodiché si lascia in affinamento in vasche di acciaio per circa 2 mesi e mezzo. Il successivo assemblaggio tra le due varietà e un ulteriore affinamento di circa 90 giorni in vasche di cemento vetrificato.
Sensazioni	Bouquet tipico di frutti tropicali e note agrumate con evidenti aromi mediterranei (salvia). Gusto morbido ed equilibrato da alcool moderato con buone note di salinità e freschezza.

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