

ACQUISTATO IL



"Samas" Isola dei Nuraghi IGT 2024

2024

L'autoctono con una visione internazionale



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.

Samas, Isola dei Nuraghi IGT, è un classico taglio di Vermentino, all'

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

II 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.