

BARRUA

Agripunica



**James
Suckling**
95/100



Italie



Sardaigne



Isola dei Nuraghi igt



Carignan, Cabernet sauvignon, Merlot



14.5%



Rouge pourpre intense.



Très fruité sur des parfums de fruits des bois très mûrs. Très intense.



Très bien structuré et harmonieux. Ce vin est élégant, avec des tannins ronds et une très longue persistance gustative.



Le vieillissement dure environ 18 mois en fûts de chêne (30% neuf), suivi d'au moins 12 mois en bouteille.

NOS

RECOMMANDATIONS



10 à 15 ans



Cuisine méditerranéenne, cochon de lait ou agneau au four, cabri, viandes, volaille



Rouge puissant : Puissant, tannique, complexe et corsé. Un vin d'une concentration et d'une intensité



SARDAIGNE

En Sardaigne subsiste l'une des cultures viticoles les plus archaïques d'Italie, mais aussi l'une des plus riches si l'on considère la palette des cépages et la variété des styles de vins présents sur l'île. Son isolement au milieu de la Méditerranée fait par ailleurs de la Sardaigne la région présentant le plus de typicité d'Italie.

Au fil des siècles, l'île a subi l'influence des cultures les plus diverses : Byzantins, Arabes et Catalans s'y sont succédés. L'influence espagnole reste indéniable aujourd'hui encore dans la viticulture. Les vins de l'île racontent leur propre histoire, bien souvent avec un accent espagnol. Cet héritage se manifeste avant tout dans les principaux types de cépages rouges insulaires, comme le cannonau, qui tient son origine de l'ancien cépage espagnol garnacha, le carignano et le vermentino.

Parmi les vins sardes de grandes qualité, une poignée de vignerons talentueux et quelques caves dont la fameuse Cantina della Vernaccia dans la vallée de Tirso (proche d'Oristano) et Argiolas au sud-est de l'île vers Serradellia ont pu acquérir une renommée internationale et donnent aujourd'hui aux vins de la Sardaigne leurs lettres de noblesse.

AGRIPUNICA

Considéré comme l'un des noms les plus renommés dans la production de vins d'exception, l'Agripunica ou l'Agricola Punica est né d'une collaboration entre Santadi, le spécialiste du Carignan en Sardaigne et de la Tenuta San Guido (Sassicaia) et Giacomo Tachis, l'œnologue « père » du Sassicaia et d'autres célèbres grands vins de Toscane.

Situé dans le sud-ouest de la Sardaigne, l'Agricola Punica est composé de deux terroirs : Barrua et Narcao, respectivement de 30 et 110 hectares, situés non loin de Santadi dans le Sulcis méridional. 60 hectares sont actuellement en production pour le fameux Barrua, dont 10 hectares de vieux Carignan et 50 hectares de Carignan plus jeune, de Cabernet Sauvignon et de Merlot. Les sols du domaine sont principalement composés d'argile mélangé à du sable. (Alfavin.ch)

Découvrez les autres producteurs de [Sardaigne](#) et particulièrement [Cantina della Vernaccia](#), [Argiolas](#) et [Cantina Santadi](#). 5



Cette découverte vous a plu ?
Recommandez ce vin directement sur alfavin.ch