



Vinho Samas Bianco

Produtor: Agripunica

A AgriPunica foi fundada por alguns dos nomes mais importantes do vinho italiano; Dr. Sebastiano Rosa, enólogo do Sassicaia, Cantina de Santadi, Tenuta San Guido, Antonello Pilloni presidente da Santadi e do lendário enólogo Giacomo Tachis. A colheita manual foi realizada a primeira luz do dia para preservar as notas típicas varietais das uvas utilizadas e da terra solos predominantemente de areia da zona costeira. Prestem atenção neste vinho, pois trata-se de um Vermentino, elaborado pelo enólogo no Sassicaia, na Sardenha e de olhos vendados vocês juram ser um típico riesling alemão. Uma loucura!!!

Terroir

País: Itália.

Região: Sardenha.

Uva: 80% Vermentino , 20% Chardonnay

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 12,5 %

Amadurecimento: sem afinamento em barricas, apenas em garrafas

Por Murilo Azevedo

Visual: Amarelo dourado brilhante

Gustativo: Na boca este vinho é fresco, sedoso e equilibrado, potente e ao mesmo tempo muito elegante. Um vinho intrigante!!!

Olfativo: Seu aroma revela notas de frutas amarelas como lichia em calda, pêsego, ameixas e tropicais com um frescor marcante. No fundo de boca tem um lance meio petrolado, típico da uva riesling, mas é um vermentino. Muito distinto!!

Harmonização: Acompanha muito bem peixes gordos e carnes brancas ou um delicioso aperitivo. Vai muito bem com carne de porco e queijos fortes.

Serviço

Temperatura de Serviço: 10 a 12 ° C

Estimativa de Guarda: pronto para beber

Produtor

A AgriPunica em 2002 adquiriu uma área de 170 hectares dividida em duas propriedades: Barrua e Narcao localizada no sudoeste da Sardenha numa área conhecida como Sulcis Meridional. As vinhas situadas em Barrua e Narcao caracterizam-se por 15 hectares de Carignano, plantados em 1990 e 50 hectares de novas plantações de Carignano, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot. Os solos são muito profundos e rochosos, com uma boa parcela de argila. A Punica produz dois vinhos com base na uva Carignano, Barrua e Montessu ambos IGT Isola dei Nuragui, nome que remete às torres antigas de pedra construídas por nuraghes que habitaram esta ilha do período neolítico até 238 A.C., quando a Sardenha passou a fazer parte do Império Romano. A qualidade de Carignano em Sulcis é excelente, não só pela cor, mas também pela estrutura, a riqueza alcoólica, a maciez de seus taninos e a acidez que lhe confere frescor e elegância. O casamento entre a Carignano e a Sardenha poderia produzir grandes vinhos e já na primeira safra Tachis afirmou: ... Vai ser um vinho surpreendente!