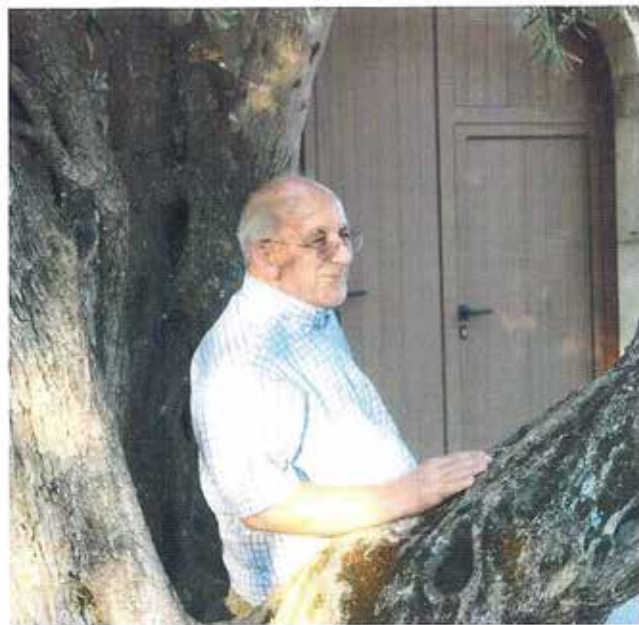


Barrua 2008, Isola Dei Nuraghi 43,50 \$ 10961622 : Issu à majorité de carignano avec un ajout de cabernet sauvignon et de merlot, ce vin aux arômes de fruits mûrs, de figue et de grenade, offre une finale aux accents minéraux ponctués de notes intenses. Harmoniser avec une pintade aux figues et poires ou canard braisé pour faire rejaillir ses saveurs d'épices profondes et ses tanins aux fruits ronds mais élégants en finale.

Montessu 2009, Isola dei Nuraghi 24,65 \$ 11098322 : Vin chaleureux assis sur une palette de fruits méridionale qui emballent le palais et nous laissent en finale sur des tanins souples au bois bien intégrés. Ces saveurs un brin rustiques témoignent de la garrigue sarde et de l'originalité des vins qu'on y produit.



- Cochon de lait, agneau et chevreau
- Gâteaux au miel et épices, à l'orange et au citron.

1. Un berger et son troupeau de moutons près de Sardinia
2. La Nuraghe est une tour en pierres datant de l'âge du bronze qui servait de refuge contre les envahisseurs.

L'HUILE D'OLIVE DE CABRAS

Dans cette oliveraie de 100 hectares qui abritait un couvent de religieuses au Moyen-Âge, Giuseppe Piredda, propriétaire de la Casa Dell'Oliva, produit annuellement entre 10 000 et 15 000 litres d'huile d'olive. Pas n'importe quelle huile d'olive puisqu'elle est biologique grâce à la méthode de la confusion sexuelle qui empêche la mouche de l'olive «*bactrocera oleae*» de se reproduire. Ici, on utilise l'olive Bosana, très populaire en Sardaigne, au fruité intense et épicé, qu'on assemble avec la Semidana, amère, précoce et productive. Avec 100 kg d'olives, Giuseppe produit 20 kg d'huile de qualité, tout en soulignant que la couleur de l'huile dépend du degré de maturité de l'olive, et le goût, celui du type d'olives. Et rien ne se perd car les noyaux d'olive broyés sont récupérés pour servir de combustible. 🍷

Remerciements à notre guide, le Professeur Angelo Spanu, de Cabras.