

2019 Angraris Cru Superiore Mandrolisai rosso DOC

Fradiles | Sardinien

Der Mandrolisai Angraris ist der Cru von Fradiles. Er stammt aus einem alten, mit Büschen beplanten Weinberg in der gleichnamigen Gegend, einem der wichtigsten in der Region für die Herstellung des Mandrolisai Rosso Superiore. Er reift 30 bis 36 Monate lang in 750-Liter-Fässern und weitere 12 Monate in der Flasche. So entsteht ein fruchtig-würziger, komplexer und strukturierter Mandrolisai mit einer cremigen Opulenz und guter Länge. Die Tannine zeigen sich reif und verfeinern sich mit weiterer Flaschenreife.



SardoVINO Tipp für ein weiteres Tasting. Memorias

Sensorik

Farbe	brombeerfarben
Duft	Tabak, Vanille, Waldbeerkonfitüre
Geschmack	dichtes Tannin, geringe Säure, opulent

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, großes Holzfass
Trinkreife	2024-2030
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Lammeintopf, gereifter Pecorino, Lammwurst

Produzent

Das Weingut Fradiles entstand durch die Wiederbelebung eines alten Familienunternehmens. Fradiles heißt auf sardisch "Cousins" und wurde in der sardischen Stadt Atzara, mitten im Herzen Sardinens gegründet. Die berühmtesten Weine von Fradiles entstehen im "Mandrolisai", einer Region, von der die Sarden sagen, dass dort der beste Rotwein der Insel wachse. Die wichtigsten Trauben sind Bovale Sardo, Cannonau und Monica. Heimische Rebsorten, die sich im Mandrolisai voll entfalten können. Bovale gibt den Weinen die Struktur und die Gerbstoffe, Cannonau die Frucht und die Fülle und Monica die Eleganz. So entstehen bei Fradiles Weine mit einem einzigartigen Gebietsprofil.

Gründungsjahr	2004
Anzahl der Mitarbeiter	2
Rebfläche	12 Hektar (8 Hektar Eigentum, 4 Hektar Pacht)
Zahl produzierter Flaschen	50 000
Rebsortenspiegel	Muristellu, Cannonau, Monica, Nuragus, Vernaccina, Moscato

Fradiles | Via Sandro Pertini 2 | 08030 Atzara (NU)