

## 2019 Istentu Mandrolisai Superiore DOC

Fradiles | Sardinien

Die Trauben für den Istentu Mandrolisai stammen von 80 bis 100 Jahre alten Rebstöcken und wachsen auf 500 bis 550 Metern Höhe auf sandigen Granitböden an der Westseite des Gennargentu-Gebirges. Sie werden in der ersten Oktoberhälfte geerntet und gemeinsam vinifiziert. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur mit einer Hautmazeration von etwa 15-18 Tagen. Die Reifung erfolgt für 12 Monate im Barrique und anschließend 12 Monate auf der Flasche. So entsteht ein, gehaltvoller und anhaltender Cuvée mit Anklängen an kleine Beeren, balsamischen Noten und Aromen mediterraner Macchia. Trotz seiner Opulenz verliert der Antioгу Mandrolisai die Frische im Mund nicht. Rund um sardisch eben!



### Sensorik

<b>Farbe</b>	rubinrot
<b>Duft</b>	mediterrane Macchia, Schwarzkirsche, verkohltes Holz
<b>Geschmack</b>	geringe Säure, opulent, reifes Tannin

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Barrique, großes Holzfass
<b>Trinkreife</b>	2024-2028
<b>Trinktemperatur</b>	16-18°C

### Speiseempfehlung

gereifter Pecorino, Lammfleisch, Pasta mit Salsiccia

### 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 Sardiniens 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.

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

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