SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2021 Domo Mandrolisai rosso DOC

Famiglia Demelas | Sardinien



Für den 2021 Domo Mandrolisai rosso DOC werden traditionell Bovale, Cannonau, Monica und etwas Barbera Sarda verwendet. Die Weinberge der Famiglia Demelas liegen in Atzara im Herzen Sardiniens auf rund 500 Metern Höhe. Die Böden bestehen aus verwittertem Granit, der den Reben Mineralität und Struktur verleiht. Die Reben wurden traditionell im Alberello-System erzogen und liefern geringe, aber hochwertige Erträge von 5–6 Tonnen pro Hektar. Die Trauben für den Domo Mandrolisai DOC werden sorgfältig selektioniert und Mitte September gelesen. Im Keller erfolgen die Gärung und der Ausbau ausschließlich in Edelstahl, wodurch die Frucht und die Authentizität des Terroirs unverfälscht erhalten bleiben. Nach einer Reifezeit von neun Monaten wird der Domo auf die Flasche gebracht.
Der Domo der Famiglia Demelas zeigt sich im Glas mit einem intensiven Rubinrot. In der Nase entfaltet er ein komplexes Aromenspiel von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und Anklängen von schwarzem Tee, ergänzt durch feine Rauch- und Kräuternoten. Am Gaumen wirkt er geschmeidig und elegant. Die Tannine sind zart und eingebunden, die Struktur klar und balanciert. Mit 14 % Vol. Alkohol verbindet er Tiefe und mediterrane Würze mit einer überraschend frischen, zeitgemäßen Trinkigkeit. Das Finale ist harmonisch, getragen von Frucht und einer feinen mineralischen Spur.

Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Brombeeren, mediterrane Macchia, Schwarztee
Geschmack	saftig, weiche Säure, feine Würze

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2025-2030
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Wildgerichte, Pecorino, Lammfleisch

Auszeichnungen

Decanter 2026 | Silbermedaille | Domo 2021

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN