

2022 Antiogu Mandrolisai Superiore DOC

Fradiles | Sardinien

Mandrolisai Superiore DOC besteht immer aus den Rebsorten Bovale Sardo (Muristellu), Cannonau und Monica - so auch der Antiogu. Die Trauben werden in der ersten Oktoberhälfte geerntet und, nach einer Maischestandzeit von 10 Tagen, gemeinsam vinifiziert. Er reift 12 Monate in Stahlfässern, 12 Monate in 500-Liter-Tonneaux-Fässern und weitere 4 Monate auf der Flasche. So entsteht ein voller, würzig-aromatischer Wein mit Länge und Opulenz.

SardoVINO Tipp für ein weiteres Tasting. Fradiles Mandrolisai

Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	gekochte Brombeeren, Vanille, Gewürze
Geschmack	geringe Säure, reifes Tannin, kräftig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, großes Holzfass, Tonneaux
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	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.

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)

