

2023 Bagadiu Bovale Isola dei Nuraghi DOC

Fradiles | Sardinien

Bagadiu Bovale ist ein unverfälschter Bovale. Bagadiu heißt auf sardisch "Single". Damit nimmt Fradiles Bezug auf die Besonderheit dieses Mandrolisai - seine Reinsortigkeit. Im Gebiet Mandrolisai werden traditionell so gut wie alle Rotweine als Cuvées ausgebaut. Damit ist der Bagadiu als reisortiger Bovale etwas Außergewöhnliches und Fradiles nimmt auch bewusst kaum Einfluss auf die Rebsorte im Ausbau. Gärung im Edelstahl und nur eine ganz kurze Fassreife lassen den Bagadiu so sortentypisch sein, wie er ist. Absolut empfehlenswerter Wein.



Youtube: Weinkanal SardoVINO Bagadiu

Sensorik

Farbe	ziegelrot
Duft	getrocknete Nelken, rote Kirsche, Unteholz
Geschmack	würziges Tannin, gut integrierte Säure, strukturiert

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass
Trinkreife	2024-2027
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Kanninchen mit Oliven, Pecorino, Schmorgerichte

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)