

2023 Fradiles Mandrolisai rosso DOC

Fradiles | Sardinien

Der Fradiles ist ein klassischer Cuvée aus den traditionellen Rebsorten Bovale Sardo, Cannonau und Monica. Die Trauben wachsen auf Granitabbrüchen auf über 500 m Höhe an der Westseite des Gennargentu-Gebirges. Die Trauben werden im Oktober gelesen, gemeinsam vinifiziert und reifen in 500 bis 750 Liter großen Holzfässern und im Edelstahl. Der Fradiles verkörpert das gesamte Gebiet von Mandrolisai und das Erbe seiner Weinbautradition, mit seinem vollen, samtigen Charakter, einem Hauch von Beeren und Noten von mediterraner Macchia.



Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Granatapfel, mediterrane Macchia, Walderdbeeren
Geschmack	cremige Struktur, gut eingebundene Säure, feinkörniges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, großes Holzfass
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Kanninchen mit Oliven, Pecorino, Spanferkel

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)