

2023 La Dolce Vigna Mandrolisai DOC

La Dolce Vigna | Sardinien

Der La Dolce Vigna ist ein charakterstarker Mandrolisai aus dem sardischen Atzara und zugleich der einzige Wein von Antonella Pisu. Entstanden aus ihrer tiefen Verbundenheit zur Region, vereint er die traditionellen Rebsorten Muristeddu (Bovale Sardo), Cannonau und Monica, die gemeinsam als gemischter Satz vinifiziert werden. Die Trauben stammen aus hochgelegenen Weinbergen auf rund 600 Metern über dem Meeresspiegel, geprägt von sandigen, granithaltigen Böden aus verwittertem Gestein. Dieses besondere Terroir sowie das traditionelle Alberello-Erziehungssystem verleihen dem LA Dolce Vigna seine Authentizität und Ausdruckskraft.

Die Lese erfolgt in der ersten Oktoberwoche, wobei bewusst mit stark reduzierten Erträgen von etwa 50 Hektoliter gearbeitet wird. Die spontane Gärung mit wilden Hefen unterstreicht den natürlichen Charakter des Weins. Da Antonella Pisu über keinen eigenen Keller verfügt, erfolgt die Vinifikation im benachbarten Weingut Fradiles.

Im Glas zeigt sich der Mandrolisai in einem intensiven Rubinrot mit violetten Reflexen. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und warm, mit saftiger roter Frucht und einer eleganten, vom Bovale Sardo geprägten Tanninstruktur. Der Abgang ist lang und harmonisch. Mit nur 3.500 handnummerierten Flaschen aus dem Jahrgang 2023 ist dieser Wein eine rare Spezialität, die hervorragend zu rotem Fleisch, gereiftem Pecorino Sardo und traditionellen sardischen Wurstspezialitäten passt.



Sensorik

Farbe	rubinrot, violett
Duft	Himbeere, rote Kirsche, schwarze Johannisbeeren
Geschmack	geringe Säure, opulent, saftig

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass
Trinkreife	2024-2030
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

rotes Fleisch, sardischer Schafskäse und sardischen Salsiccia

Produzent

La Dolce Vigna ist das Herzensprojekt von Antonella Pisu, einer Sardin aus Atzara, die schon als Kind in den Weinbergen von Mandrolisai spielte. Sie ist gelernte Mikrobiologin und Önologin und hat es mit viel Entschlossenheit und Arbeit geschafft, ihre Leidenschaft zum Beruf zu machen. Für Antonella Pisu ist der Weinberg die Möglichkeit, Menschen und Natur zusammenzubringen. Der Weinberg spiegelt für sie das einzigartige Terroir, die Geschichte und Traditionen der Region wieder und ist somit die beste Möglichkeit, den Menschen Mandrolisai zu zeigen. Ihre Produktion stammt aus dem Untergebiet Atzara, einer Region, vorbehalten für Weinbau an steilen Hängen, Hügeln und Hochebenen. Sie stellt nur einen einzigen Wein her und macht hierfür allen Schritte der Herstellung selbst. Allerdings hat sie keinen eigenen Keller und baut ihre Weine deswegen im naheliegenden Weingut Fradiles aus.

Anzahl der Mitarbeiter	1
Anzahl produzierter Flaschen	3500 (2023)
Rebsortenspiegel	Muristeddu (Bovale Sardo), Cannonau, Monica

La Dolce Vigna di Antonella Pisu | Via Vittorio Emanuele 65 | IT 08030 Atzara NU