

2024 Fradiles Mandrolisai rosso DOC

Fradiles | Sardinien

Der Fradiles ist ein klassischer Cuvée aus den traditionellen Rebsorten Bovale Sardo, Cannonau und Monica. Die Weinberge liegen auf über 500 Metern Höhe an der Westseite des Gennargentu-Gebirges rund um Atzara, wo verwitterte Granitböden mit sandigem Anteil ideale Bedingungen für den Weinbau bieten. Das mediterrane Klima und die Höhenlage sorgen für eine langsame Reifung und ausgeprägte Aromatik. Die Lese erfolgt im Oktober, anschließend werden die Trauben gemeinsam vinifiziert. Die Gärung mit rund 8 bis 10 Tagen Maischestandzeit findet temperaturkontrolliert statt. Der Ausbau erfolgt teils im Edelstahltank, teils in 500 bis 750 Liter großen Holzfässern sowie mit anschließender Flaschenreife.

Im Glas zeigt sich der Wein in kräftigem Rubinrot mit einem vielschichtigen Bouquet aus Waldbeeren und mediterraner Macchia. Am Gaumen wirkt er vollmundig, ausgewogen und samtig mit feiner Würze. Ein vielseitiger Speisenbegleiter zu Fleischgerichten, Wild und gereiftem Käse. Der Fradiles verkörpert das gesamte Gebiet von Mandrolisai und das Erbe seiner Weinbautradition.



Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, großes Holzfass
Trinkreife	2026-2029
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)