

Barbagia Rosso Ghirada Fittiloghe IGT 2021

Bio-Wein

Rote Früchte, Wacholder, Orangenzeste und ein Hauch Pfeffer, saftig, seidige Tannine, wunderbar rund, komplexer Abgang

Winzer: VikeVike
Region: Sardinien
Rebsorte: 100% Cannonau
Farbe: rot
Ausbau: 18 Monate großes Holzfass
Alkohol: 13.5 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zur Wildküche, kräftigen Fleisch- und Gemüsegerichten und gereiftem Käse

0.75 l – Bestellnummer 43421

Gambero: 2/3 Gläsern
James Suckling: 93 Punkte

VikeVike
Sardinien

Die Cantina VikeVike wurde 2015 von Simone Sedilesu gegründet, ein studierter Önologe mit internationaler Erfahrung und Sohn eines Winzers seit vielen Generationen. Sein Leitfaden ist der Naturwein, den er zu seinem Markenzeichen gemacht hat. Simone wuchs mit seinen Brüdern und Cousins in den Weinbergen auf, arbeitete von klein auf an der Seite seines Großvaters und erlernte dann von seinem Vater die Kunst der Weinherstellung. Seine Produktionsphilosophie ist sehr präzise und identifiziert sich stark mit dem Gebiet: Der Wein wird in erster Linie im Weinberg hergestellt, dem große Aufmerksamkeit gewidmet wird. Sein Motto: im Weinkeller ist es nur notwendig, ihn zu lenken und nicht zu verderben. Nach seinem Abschluss in Önologie sammelte Simone mehrere Erfahrungen im Ausland und so reifte der Entschluss, sein eigenes Weingut zu gründen: VikeVike.

In Mamoiada, einem berühmten Weinbaugebiet im Nordwesten Sardiniens gelegen, genießt die Cantina seit Jahrzehnten eine dem Weinbau förderliche Umgebung. Die Weinberge umfassen 2,5 Hektar und sind zum Teil über 90 Jahre alt. Der älteste Rebstock wird auf 103 Jahre gechätzt. Die Reben unterliegen starken Temperaturen zwischen Tag und Nacht. Die Böden sind granitischer Natur. Die meist angebaute Rebsorte ist Cannonau (95%) seit ein paaar Jahren genießt aber auch die Granazza Traube, eine einheimische weiße Rebsorte, ihre Anerkennung. Die Cantina arbeitet zur Zeit in Umstellung auf biologischen Anbau. Alle VikeVike-Weine werden durch spontane Gärung des Traubenmostes ohne jegliche Zusätze, nur mit einem geringen Anteil an Sulfiten, gewonnen. Der Name VikeVike stammt aus dem sardischen Dialekt und bedeutet: Schau da, schau her.

Abbildung unverbindlich