




VIKEVIKE
Chivada Fittiolghe
BARBAGIA BOSSO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
2020

Da schau her: VikeVike

In Bayern wäre es ein „Da schau her!“, im sardischen Dialekt sagt man „VikeVike“ – „Schau schau“ als Ausdruck der Überraschung und des Staunens. **Genau dieses Staunen weckt Simone Sedilesu bei den Genießern, die seine Weine probieren.**

Die Cantina liegt in dem kleinen Ort **Mamoiada** mit nur etwa 2500 Einwohnern, der sich in der Hochebene „Barbagia“ im Herzen Sardinien befindet, dem Land der Hirten. Das Terroir ist sehr spannend: **Die Weinberge reichen bis in eine Höhe von 900 m ü.M.**, die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sind entsprechend groß, die Böden granithaltig.

Wein liegt in der Familie: Sein Vater hat ihn in die Weinbergspflege und die Kunst des Weinmachens eingeführt. Nach einigen Auslandsaufenthalten gründete 2015 der studierte Önologe Simone in seinem Heimatort die Kellerei VikeVike. Heute bewirtschaftet er nach biologischen Richtlinien 4,5 Hektar Weinberge. **Bei niedrigsten Ertragsmengen werden jedes Jahr insgesamt 25.000 bis 30.000 Flaschen produziert.**

Die wichtigste Rebsorte der Region ist die rote **Cannonau**, so auch bei VikeVike. Simone hat ein unglaubliches Gespür für die einzelnen Lagen, die er separat ausbaut.

Um aus jener Rebsorte spannende Weine mit gutem Trinkfluss und Säurestruktur zu erzeugen, setzt Simone auf eine etwas frühere Lese. Dabei achtet er auf höchste Qualität bei den Trauben. Im Keller ist Simone Minimalist: Spontangärung und eine minimale Zugabe von Sulfiten – nicht mehr. **Wer die Weine von Simone probiert, kann wirklich ins Staunen und Schwärmen kommen.**

In unserem **Angebot zum Kennenlernen** möchten wir Ihnen den Barbagia Rosso Ghirada Fittiloghe IGT 2020 vorstellen. Der Lagenwein wurde 18 Monate im großen Holzfass ausgebaut. **Für ihn hat Simone Sedilesu die höchste Auszeichnung des Gambero Rosso, die 3 Gläser, erhalten!**

Der klassische Cannonau aus Sardinien ist für dunkle, würzige und füllige Weine bekannt. Der Fittiloghe ist etwas heller, eher rubin- als granatroter und lebt von seiner ansprechenden Säurestruktur und mineralischen Dichte, die ihm **burgundische Eleganz** verleihen. Mit feinen Gesteinsnoten in der Nase, einem Hauch Orangenzeste, Preiselbeeren, Wacholder und Ginster präsentiert er sich vielschichtig, angenehm trocken mit feinmaschigem Tannin, komplex mit langem Nachhall. **Er passt hervorragend zu feinen Fleischgerichten wie sardischem Lamm, gegrilltem Spanferkel, Wildgeflügel und gereiftem Käse.**

Barbagia Rosso Ghirada Fittiloghe IGT 2020 Flasche 0,75l statt 25,70€ **zum Kennenlernpreis 19,90€*** 26,53 €/l. Sie sparen 5,80€.

* Aktionspreis gültig bis 14.7.2024, solange der Wein reicht, nicht mit anderen Aktionen und Rabatten kombinierbar

WEINE
GARIBALDI
DELIKATESSEN

GARIBALDI GmbH, Frohschammerstraße 14, 80807 München,
Tel. 089/35 63 61-0, Bestellung@GARIBALDI.de