

## **La Classifica dei migliori Mandrolisai della Piccola Guida della Sardegna di Vinodabere - Seconda Edizione (assaggi effettuati nel 2019)**

**Data:** 29/02/2020

**Fonte:** Vinodabere

**Link:** <https://vinodabere.it/la-classifica-dei-migliori-mandrolisai-della-piccola-guida-della-sardegna-di-vinodabere-seconda-edizione-assaggi-effettuati-nel-2019/>

Dopo avervi scritto dei migliori **Carignano del Sulcis** ([link](#)), dei migliori **Cannonau** ([link](#)), dei migliori **Vermentino di Sardegna** ([link](#)), dei migliori **Vermentino della Gallura** ([link](#)), dei migliori **Nuragus** ([link](#)), delle migliori **Vernaccia di Oristano** ([link](#)), delle migliori **Monica di Sardegna** ([link](#)), dei migliori **Bovale** ([link](#)), è il momento di passare alla classifica dei migliori **Mandrolisai**.

Il Mandrolisai è una denominazione (ed un territorio) di origine storiche, che prevede l'utilizzo delle uve Bovale (o Muristellu) insieme a Cannonau e Monica. In questo territorio, sito nel centro della Sardegna, che ricade in gran parte nella provincia di Nuoro e solo per una piccola parte nella provincia di Oristano, si trovano alcune delle più belle ed antiche vigne di tutta l'Isola. I Comuni interessati sono Ortueri, Atzara, Sorgono, Tonara, Desulo e Meana Sardo, in provincia di Nuoro, il Comune di Samugheo in provincia di Oristano.

Pochissimi sono i produttori che imbottigliano, motivo per cui la nostra classifica è molto stringata.

Le etichette che tra breve vi sveleremo si riferiscono a vini che vanno dall'ottimo all'eccellente.

Per capire meglio le nostre valutazioni vi ricordiamo che abbiamo usato una scala di punteggio internazionale (quindi mediamente più alta di quelle in uso in Italia) e che gli assaggi sono stati svolti rigorosamente alla cieca dal panel di Vinodabere (Carlo Bertilaccio, Salvatore Del Vasto, Carlo Dugo, Daniele Moroni, Gianmarco Nulli Gennari, Giuseppe Picconi, Franco Santini, Stefano Puhlovich, Sabrina Signoretti, Gianni Travaglini, Paolo Valentini, Maurizio Valeriani). I punteggi, in considerazione della degustazione in panel e del suo voto medio, possono riportare anche i decimi di punto.

Ecco svelata la nostra classifica (testi di Maurizio Valeriani e Gianmarco Nulli Gennari) in ordine decrescente:

**4. Mandrolisai Rosso Superiore Fedelella 2015 - [Su Creccu](#)** 90/100 (territorio/zona: Atzara) prezzo a scaffale enoteca 14 euro.

Carattere e personalità per un Mandrolisai ancora leggermente spigoloso, anche se con materia, sapidità, freschezza e profondità di beva in evidenza.

L'azienda: [Su Creccu](#)

Loc.tà "Prochile 'e Campu" 08036 Ortueri (NU) ss 388

Tel 0784/66510 Abitazione 0784/66310 Cell. 368 3084401

[email: info@sucreccu.com](mailto:info@sucreccu.com)

L'azienda, che comprende anche un delizioso agriturismo, ha contribuito negli anni a restituire splendore al Mandrolisai. Tra i diversi meriti non ultimo quello di aver riscoperto il Lacconargiu, un vitigno a bacca bianca destinato all'estinzione.

---

**3. Mandrolisai Rosso Fradiles 2017 - [Fradiles](#)** 94/100 (territorio/zona: Atzara) prezzo a scaffale enoteca 15 euro.

Succoso, speziato, con note di macchia mediterranea, eucalipto ed erbe officinali. Sapido, fresco, complesso ed avvolgente, chiude con un bellissimo finale minerale e iodato.

L'azienda: [Fradiles](#)

Incrocio per Località Creccheri, SP61, 08030 Atzara NU

email: [info@fradiles.it](mailto:info@fradiles.it)

tel. +39 3331761683

Fradiles significa in sardo *cugini*. Siamo ad Atzara nelle terre di questa straordinaria denominazione che è il Mandrolisai, dove si trovano alcune delle più belle ed antiche vigne della Sardegna. Bovale, Cannonau e Monica sono i vitigni di riferimento che vengono usati in blend per dare vita a vini di straordinario carattere. Il titolare dell'azienda Paolo Savoldo è uno dei veri custodi del territorio.

---

**2. Mandrolisai Rosso Pareda 2016 - [Meana](#)** 95,5/100 (territorio/zona: Meana Sardo) prezzo a scaffale enoteca 17 euro.

Un vero e proprio sorso di Sardegna, con note di macchia mediterranea, spezie e frutti rossi in evidenza, seguite da materia, profondità di beva, succosità e da una piacevolissima chiusura iodata.

L'azienda: [Meana](#)

MEANA Terra del Mandrolisai S.S. Agricola di Francesco Podda e C.

Via Roma 129 08030

Meana Sardo (NU)

Tel.+ 39 349 8797817 oppure + 39 335 1229399

email: [info@cantinameana.it](mailto:info@cantinameana.it)

Francesco Podda, dopo una vita passata da dirigente d'azienda fuori regione torna in Sardegna con l'obiettivo di valorizzare un territorio unico come il Mandrolisai. Poche etichette, idee chiare, e tanto impegno per conseguire l'obiettivo. Ed i primi risultati già sono evidenti.

---

**1. Mandrolisai Rosso Superiore Antiogu 2015 - [Fradiles](#)** 96/100 (territorio/zona: Atzara) prezzo a scaffale enoteca 18 euro.

Uno dei vini che meglio rappresentano il carattere sardo e che mostra le potenzialità di questo territorio unico e straordinario. Note speziate si uniscono a ricordi di macchia mediterranea, anticipando freschezza, mineralità, avvolgenza ed un grande finale di frutti rossi.

L'azienda: [Fradiles](#)

Incrocio per Località Creccheri, SP61, 08030 Atzara NU

email: [info@fradiles.it](mailto:info@fradiles.it)

tel. +39 3331761683

Fradiles significa in sardo *cugini*. Siamo ad Atzara nelle terre di questa straordinaria denominazione che è il Mandrolisai, dove si trovano alcune delle più belle ed antiche vigne della Sardegna. Bovale, Cannonau e Monica sono i vitigni di riferimento che vengono usati in blend per dare vita a vini di straordinario carattere. Il titolare dell'azienda Paolo Savoldo è uno dei veri custodi del territorio.

*Nella foto di copertina i vigneti dell'azienda Fradiles*

In questo articolo [Bovale](#), [cannonau](#), [Featured](#), [Mandrolisai](#), [Monica](#), [Piccola Guida della Sardegna](#), [SARDEGNA](#), [Vinodabere](#)

Scritto da [Maurizio Valeriani](#)

Giornalista enogastronomico, una laurea cum laude in Economia e Commercio all'Università La Sapienza di Roma, giudice in diversi concorsi internazionali, docente F.I.S.A.R.. Ha una storia che comprende collaborazioni con Guide di settore. Per citare solo le ultime : Slow Wine (Responsabile per la Sardegna edizioni 2015 e 2016), I Vini de L'Espresso (vice-curatore e coordinatore nazionale edizioni 2017 e 2018), I Ristoranti d'Italia de L'Espresso (edizioni dalla 2010 alla 2018). Collabora con le testate: [www.lucianopignataro.it](http://www.lucianopignataro.it) , [www.repubblica.it/sapori](http://www.repubblica.it/sapori). Ha scritto alcuni articoli sul quotidiano "Il Mattino" e su [www.slowine.it](http://www.slowine.it). Ha una passione sfrenata per quel piccolo continente che prende il nome di "Sardegna", per le sue terre e per la sua gente.

Iscriviti alla Newsletter

Aggiornamenti continui sul mondo dell'enogastronomia

Di seguito:

### **[Corona Virus - ProWein rinviato a data da destinarsi- Resisterà Vinitaly?](#)**

Non perderti:

### **[Marche - Fattoria La Monacesca - Tipicità, carattere e longevità del Verdicchio di Matelica](#)**

[NELLA CLASSIFICA DEI 10 CAFFÈ PIU' COSTOSI AL MONDO 4 DERIVANO DALLA MASTICAZIONE DEGLI ANIMALI](#)

### **[News](#)**

[La classifica dei migliori 10 Panettoni d'Italia del 2019 secondo Vinodabere](#)

### **[News](#)**

[La Classifica dei migliori Cannonau della Piccola Guida della Sardegna di Vinodabere - Seconda Edizione \(assaggi effettuati nel 2019\)](#)

### **[News](#)**

[La classifica dei migliori 20 Panettoni d'Italia del 2021 secondo Vinodabere](#)

### **[News](#)**

**Articolo originale:**

<https://vinodabere.it/la-classifica-dei-migliori-mandrolisai-della-piccola-guida-della-sardegna-di-vinodabere-seconda-edizione-assaggi-effettuati-nel-2019/>

---

Generato da armandopassaro.it il 16/06/2026 02:07  
Email: passaroarmando@gmail.com | Cell. +39 339 5356532