

2 0 2 0

VALMAGGIORE

SANDRONE

NEBBIOLO D'ALBA

Eine mutige Interpretation des Nebbiolo

Ein Amphitheater. Im Roero am linken Ufer des Tanaro gelegen, ist der geschwungene Weinberg Valmaggiore im Gemeindegebiet von Vezza d'Alba einer der besten Garanten für Ursprung und Qualität im Weinberg. Schon im 19. Jahrhundert bestimmten hier die gewonnenen Nebbiolo-Trauben den Preis für sämtliche Trauben des Gebietes. Als Luciano, Luca und Barbara in den 90er Jahren den Valmaggiore kennen lernten, waren sie wie vom Blitz getroffen: Liebe auf den ersten Blick. Und das nicht nur aufgrund der weit zurückreichenden Geschichte und Tradition dieses Amphitheaters, sondern vor allem auch wegen der einzigartigen Verbindung von Mikroklima und Beschaffenheit des sandigen Bodens.

„Alles von Hand“. Unser Valmaggiore ist ein Amphitheater, das dank seiner Ausrichtung die Sonne immer im Gesicht hat: über den Süden geht es von West nach Ost. Die Natur ist hier reich und üppig, der Boden weich und sandig, die Hänge extrem steil. Schon bei der Anlage des Weinbergs waren der Respekt für die Natur und die Tradition ausschlaggebend. So ist es bis heute jeden Tag, wenn wir die Reben von Hand pflegen, Reihe für Reihe, und auch wenn wir die reifsten Trauben lesen. Durch pures Handwerk wird dieser Weinberg regelrecht zu einer Werkstatt für ursprüngliche und reiche Früchte.

Bekanntermaßen geben Nebbiolo-Weine erst nach Jahren langsamer, ruhiger Reifung ihre besten Eigenschaften preis. Daher zählt auch unser Valmaggiore zu den Protagonisten des Projekts *„sibi et paucis“*.

- Nebbiolo d'Alba DOC
- Nebbiolo 100 %
- Spontangärung
- Mazeration und Gärung in offenen Stahl-Bottichen
- Malolaktische Gärung und Reifung in französischen Eichenfässern von 500 Litern
- Flaschenreife mindestens 9 Monate
- Erster Jahrgang: 1994
- Weinberg in der Gemeinde Vezza d'Alba im Roero: Valmaggiore
- Alkoholgehalt: 13,5 %
- Optimale Trinkreife: 2022 – 2032

Verkostungsnotiz

Die Visitenkarte unseres Valmaggiore ist dieses mitreißende Nebbiolo-Sein. In diesem Jahrgang zeigt sich noch stärker als sonst das Potential des Gebietes Roero.

Die Aromen und Nuancen von roten Sauerkirschen, Walderdbeeren, roten Johannisbeeren und Granatapfelkernen vermischen sich im Glas im perfekten und harmonischen Gleichgewicht mit gefälligen und verführerischen Tanninen.

Der unglaubliche Weinberg Valmaggiore harmonisiert und verfeinert den Nebbiolo meisterhaft aufgrund seines sandigen Bodens, dieser Nebbiolo hat mit seinen seidigen Tanninen einen langen und gefühlsbetonten Nachhall.

Dies ist ein großzügiger, offener und eleganter Ausdruck von Valmaggiore. Im Nachhall ausgeglichen und reif, abschließend eine eindeutig mineralische Note.

Weinjahr 2020

2020 wird uns in Erinnerung bleiben als ein Jahr aufeinanderfolgender Hitze- und Kälteperioden, was sich eindeutig auch im Wein widerspiegelt.

Das Jahr begann mit einem milden, recht trockenen Winter und relativ wenigen wirklich kalten Tagen. Februar brachte ein wenig Schnee und Niederschlag, wonach die Temperaturen gegen Ende des Monats anstiegen. Bis Mitte März hielt das milde Wetter an. Angesichts der für die Jahreszeit ungewöhnlichen Wärme und Trockenheit mussten wir die Winterarbeit zügig beenden.

Ab Mitte März kühlte sich das Wetter deutlich ab und im April begann sich ein Wettermuster einzustellen, das fast die gesamte Vegetationsperiode über anhielt: 4-5 Sonnentage, gefolgt von 1-2 Regentagen. Dies deckte den Wasserbedarf der Pflanzen, verkomplizierte jedoch die Behandlung der Reben, da es in der Region zu zahlreichen Peronospora-Infektionen kam. Dank Lucas langjähriger Erfahrung konnten wir die Krankheit jedoch erfolgreich in Schach halten. Die Pflanzen blühten unter guten Bedingungen und brachten gesunde Früchte hervor.

Ende Juli begann eine Hitzeperiode, deren Auswirkungen allerdings durch den Wechsel von Sonne und Regen sowie die aufgefüllten Grundwasserreserven gelindert wurden. Das warme Wetter hielt bis September an, wonach eine Reihe von Gewittern die Region abkühlte. Die darauffolgenden Wetterbedingungen waren mit sonnigen Tagen und kühlen Nächten ideal. Die Früchte reiften gleichmäßig aus und die Lese ging leicht von der Hand.

Die Lese fand vom 1. bis 8. Oktober statt.

