



„Le Vigne“ Barolo 2004

Man kann diesen Wein als Barolo der Tradition bezeichnen, wobei sich die Tradition auf den Brauch bezieht, Weine aus verschiedenen Weinbergen zusammenzuführen. Unser Barolo „Le Vigne“ entsteht in der Tat aus der synergetischen Vereinigung vier sehr unterschiedlicher Weinberge, was Höhe, Boden und Ausrichtung betrifft. Und genau darin besteht die Stärke dieses Weines, seine Einzigartigkeit. Jede Variante erreicht ihr Bestes in der Flasche, nach der optimalen Zusammenführung der verschiedenen Anteile, die von Jahr zu Jahr unterschiedlich sind.

Rebsorte: 100 % Nebbiolo.

DIE WEINBERGE

BAROLO

VIGNANE (2 Grundstücke)
Ausrichtung: nach Westen
Höhe: 250 m ü.d.M.
Durchschnittsalter: 20 Jahre
Bodenbeschaffenheit: lehm- und kalkhaltig

NOVELLO

MERLI
Ausrichtung: nach West-Südwest
Höhe: 400 m ü.d.M.
Durchschnittsalter: 25 Jahre
Bodenbeschaffenheit: kalkhaltiger Mergel, mäßig kompakt.

MONFORTE D'ALBA

CONTERNI
Ausrichtung: nach Süden
Höhe: 450 m ü.d.M.
Durchschnittsalter: 45 Jahre
Bodenbeschaffenheit: kalkhaltiger Mergel, mäßig kompakt

CERETTA

Ausrichtung: nach Süd-Südost
Höhe: 250 m ü.d.M.
Durchschnittsalter: 15 Jahre
Bodenbeschaffenheit: kalkhaltiger Mergel, zu sandig neigend und nicht sehr tief.

DIE WEINLESE

Durch die Niederschläge im Herbst 2003 und Anfang des Jahres 2004 wurden die Wasserreserven, die durch die trockenen und heißen Vorjahre sehr gering ausfielen, wieder aufgefüllt. Die reichen Regenfälle im Frühjahr - bis Anfang Mai - und die im Vergleich zum Durchschnitt niedrigeren Temperaturen haben das Auskeimen der Reben verzögert. Anschließend ermöglichten die milden Temperaturen einen ausgewogenen Vegetationsverlauf und Ende August wurde eine Weinlese mit mindestens 8-10 Tage Verzögerung vorausgesehen. Die Sonne und die Wärme im September und Oktober (ein guter Teil davon) haben die perfekte Reifung der Trauben bewirkt: gesund und mit analytischen Werten, die über jede Erwartung hinausgingen. Weinlese: individuell für jeden Weinberg; vom 19. Oktober (Ceretta) bis zum 4. November (Vignane).

DIE WEINBEREITUNG

Jeder Weinberg wurde getrennt vinifiziert.

MAZARATION: schonend, 8/11 Tage in Edelstahl.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: 21 Tage in Edelstahl.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: bis Ende Dezember 2004, in 500-l-Fässern aus französischem Eichenholz.

ASSEMBLAGE: im Sommer 2006, und erst nach Vergewisserung der Qualität jeder einzelnen Partie.

AUSBAU: 24 Monate in denselben Fässern, in denen die malolaktische Gärung erfolgte, und 18 Monate auf der Flasche.

DIE PRODUKTION

Dieser Barolo kann als traditioneller Barolo mit außergewöhnlicher aromatischer Fülle bezeichnet werden. Mit Noten von Unterwald und Trüffeln, typisch für große Jahrgänge. Auch im Mund entsprechen die Empfindungen denen der Nase und bilden die Grundlage für einen großen Wein.

Beste Trinkzeit: 2010 - 2025.

DIE ABFÜLLUNG

Im Februar 2007 wurden folgende Mengen abgefüllt:
18 000 Flaschen
700 Magnum
90 Doppelmagnum.

DIE ANALYSEWERTE

- Alkoholgehalt: 14,2 Vol. %
- Gesamtsäure: 5,8 g/l
- pH-Wert: 3,53
- Nettoextrakt: 32,4 g/l