



“Valmaggiore” Nebbiolo d’Alba 2011

Unser Valmaggiore entsteht aus Lucianos tiefer Leidenschaft für die Rebsorte Nebbiolo und aus dem Bestreben, deren verschiedene Ausdrucksformen, je nach Anbaugbiet, aufzuzeigen.

1994 erfolgte die erste Lese dieses Weines, dessen Trauben aus einem der historischen Crus des Roero -Valmaggiore- in der Gemeinde Vezza d’Alba stammen. Der Hügel ist geprägt von einem starken Höhenunterschied und einem sehr sandigen Boden. Diese Merkmale, gemeinsam mit der hohen Bepflanzungsdichte -8000 Stöcke pro Hektar- und dem niedrigen Ertrag, verleihen dem Wein einen besonderen Charakter, üppig aber elegant und stets sehr fruchtig.

Rebsorte: 100% Nebbiolo

DIE WEINBERGE

VEZZA D’ALBA:

VALMAGGIORE

Ausrichtung: nach Süd-Südost

Höhe: 270 m ü.d.M.

Bodenbeschaffenheit: sandig

Durchschnittsalter: 25 Jahre

WEINLESE

2011 war ein besonderer und einzigartiger Jahrgang. Im April war es sehr warm und daher kam es zu einem vorzeitigen Austrieb, der etwa 20 Tage früher als sonst erfolgte. Dasselbe gilt für die Blüte und den Fruchtansatz. Der Juli war etwas frischer mit leichten Regenfällen. Dann kam ein äußerst heißer August, gefolgt vom heißesten September seit 150 Jahren. Die Weinlese erfolgte reibungslos und brachte sehr reife Trauben ein. Dafür war die Pflege der Rebstöcke in den vorigen Monaten ausschlaggebend. Weinlese: vom 24. September bis 8. Oktober.

WEINBEREITUNG

MAZARATION: schonend, 7/9 Tage in Edelstahl.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: 20 Tage in Edelstahl.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG : in 500-l-Fässern aus französischem Eichenholz, die zum zweiten oder dritten Mal verwendet wurden.

AUSBAU: 12 Monate in denselben Fässern, in denen die malolaktische Gärung erfolgte und 9 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Granatrote Farbe. Angenehme Aromen nach roten Kirschen und Rosen, schön blumige Noten mit Hibiskusblüten, anschließend Nuancen an Anis und Gewürzen. Am Gaumen ein mittlerer Körper, ausgeglichen und mit lebhafter Säure. Erstaunend reife Tannine, die man, allerdings etwas verspätet, als samtig empfindet - anscheinend haben diese eine unterschiedliche Textur an den verschiedenen Gaumenabschnitten. Der Wein offenbart eine sehr reife Frucht und ist im Abgang trocken und eindeutig. Beste Trinkzeit: 2015-2022.

ABFÜLLUNG

In der zweiten Dezemberhälfte 2012 wurden folgende Mengen abgefüllt:
18 500 Flaschen
458 Magnum

ANALYSEWERTE

- Alkoholgehalt: 13,65 Vol. %
- Gesamtsäure: 6,3 g/l
- pH-Wert: 3,48
- Nettoextrakt: 33,50 g/l