

2 0 1 5

A L E S T E

S A N D R O N E

BAROLO

Durch wachsende Erfahrung zur Vollendung

Im Herzen des Barolo. Der langgezogene Cannubi-Hügel beginnt im Dorf Barolo und erstreckt sich in Richtung Norden, wobei er grundsätzlich zwei Hänge abgrenzt: einen mit westlicher, den anderen mit östlicher Ausrichtung. In einem Teil dieses Hügels, der traditionell unter dem Namen Cannubi Boschis bekannt ist, entsteht dieser Barolo, in dem alle noblen Eigenschaften des Nebbiolo, des mittelschweren und mergelhaltigen Bodens und des jedes Jahr unterschiedlichen klimatischen Verlaufs zusammenkommen.

Das Resultat von Erfahrung. Im Barologebiet gilt der Cannubi Boschis als wertvolle Lage. Wir produzieren hier seit 1985 stolz im Bewusstsein seiner Einzigartigkeit und des außergewöhnlichen Potentials unseren Wein.

Mit dem Jahrgang 2013 wurde der Barolo Cannubi Boschis in Barolo ALESTE umbenannt. Auf diese Weise möchte Luciano den Wein seinen Enkeln Alessia und Stefano widmen.

Es ist unzweifelhaft ein Wein, der sich mit der Zeit entfaltet. Bekanntermaßen geben Nebbiolo-Weine erst nach Jahren langsamer, ruhiger Reifung ihre besten Eigenschaften preis. Daher zählt auch unser Barolo ALESTE zu den Protagonisten des Projekts „*sibi et paucis*“.

- Barolo DOCG
- Nebbiolo 100 %
- Spontangärung
- Mazeration und Gärung in offenen Stahl-Bottichen
- Malolaktische Gärung und Reifung in französischen Eichenfässern von 500 Litern
- Flaschenreife mindestens 18 Monate
- Erster Jahrgang: 1985 Cannubi Boschis
ab 2013 ALESTE
- Weinberg in der Gemeinde Barolo: Cannubi Boschis
- Alkoholgehalt: 14,5 %
- Optimale Trinkreife: 2022 – 2045

Verkostungsnotiz

Die warme Lage des südöstlich ausgerichteten Hügels des Cannubi Boschis brachte 2015 einen reichen und gut strukturierten Barolo ALESTE hervor. Die warmen Bedingungen im Hochsommer zeigen sich unmittelbar in der Nase, wo dunkle Früchte, vor allem Kirsche, Johannisbeeren und Himbeeren regelrecht aus dem Glas zu springen scheinen. Die Frucht wird von mineralischen und floralen Noten bereichert, allen voran getrocknete Rosenblätter; Lakritzwurzeln und weiße Trüffel steigern die Komplexität. Am Gaumen findet sich eine ausgewogene Frucht und eine klar definierte muskulöse Struktur. Dank der kühlen Herbstnächte entwickelte sich eine exzellente Säure und die Tannine reifen langsam vollkommen aus. Die kräftigen, reifen Tannine unterstützen und umrahmen im Nachhall die Frucht. Der jetzt schon sehr gefällige Wein wird durch weitere 4-6 Jahre in der Flasche zusätzliche Finesse gewinnen.

Weinjahr 2015

Den Jahrgang 2015 kennzeichnet eine Periode außergewöhnlicher Hitze, gefolgt von einer kühleren Periode, was zu einer perfekten Traubenreife führte. Das Ergebnis sind kraftvolle, ausgewogene und harmonische Weine dieses Jahrganges.

Die sieben Wochen außergewöhnliche Hitze ab der letzten Juniwoche bis zum 14. August wurden durch eine Reihe starker Gewitter beendet. Die Temperaturen fielen rasch und führten so während der letzten zehn Wochen zu einer nahezu perfekten Reife.

Die 2015er zeigen ihre ganze Größe und Kraft in den Geschmacksnuancen und Aromen.

Im Verlauf der letzten 20 Jahre haben wir viel gelernt bezüglich der Bedeutung des richtigen Augenblicks für die einzelnen Arbeiten im Weinberg. Grundlegende Praktiken wurden, dank des aufmerksameren Laubschnitts, einer größeren Freiheit beim natürlichen Wachstum der Vegetation und vor allem dank eines verbesserten Timings optimiert. Eine verfrühte grüne Lese führt in der Tat oft zu einer reifen Frucht mit exzessiver Konzentration und Noten von Überreife, während eine verspätete grüne Lese zur Wahrnehmung von bitteren und adstringierenden phenolischen Noten führt.

Zahlreiche Innovationen, die wir im Laufe der wärmsten Jahre entwickelt haben, wurden 2015 angewandt, um eine reife Frucht zu erhalten. Das Resultat dieser Methoden im Weinberg zeigt sich im Glas. Der Jahrgang 2015 hebt sich durch eine gute Reife und eine extrem einnehmende Frucht ab, ausgewogen durch Frische und reife Tannine beim Nebbiolo. 2015 ist ein wunderbares Beispiel für Kraft, Ausgewogenheit und Harmonie.

Die Lese fand vom 6. bis 17. Oktober statt.