

2 0 1 6

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: 2024 – 2044

Verkostungsnotiz

2016 war der klassische Jahrgang schlechthin, in dem Kraft, Eleganz und Trinkfreude zusammenkommen. Der Barolo Aleste 2016 besitzt eine durchdringende dunkle, rubinrote Farbe und die für den Nebbiolo typischen Aromen: schwarze Kirsche, Rosenblätter, Veilchen, Lakritz und entfernt etwas Unterholz.

Am Gaumen zeigt der Wein die Kraft und Struktur der bevorzugten Parzellen auf der südöstlich ausgerichteten Lage des Cannubi-Hügels. Die Trauben aus dieser Lage gewinnen Tiefe und Komplexität dank den verschiedenen Lehm- und Sandschichten des Hügels, und der Gaumen füllt sich mit schwarzer Frucht, Gewürz- und Mineralnoten sowie feinen Nuancen von Vanille und Eiche, die der Struktur des Weins zusätzliche Eleganz und Balance verleihen.

Weinjahr 2016

Der Winter war 2016 mild, schneearm und die ersten Wochen des neuen Jahres ungewöhnlich trocken. Erst Ende Februar setzten die überwiegend von Regenfällen bestimmten Niederschläge ein.

Der Frühling war vor allem in April und Mai kühl und z.T. sehr regnerisch, im Mai trat die ansonsten übliche vorsommerliche Hitze diesmal nicht ein.

Der Sommer erwies sich als wechselhafte Jahreszeit: die ersten Wärmeschübe trafen Ende Juni ein. Kurze warme Perioden von 5-7 Tagen wechselten sich mit unmittelbar auftretenden Gewittern ab, welche die Temperaturen wieder abmilderten.

Erst Ende August änderte sich dieser klimatische Rhythmus. Die zweite Augushälfte und der ganze September bescherten bessere Tage, bevor das Herbstklima mit warmen Tagen und Temperaturen bis zu 30°C sowie frischeren Nächten eintrat.

In den Weinbergen in Langhe und Roero folgten die vegetativen Phasen der Reben dem Klimaverlauf: die fehlende Kälte im Winter führte zu einem vorgezogenen Austrieb, gefolgt von einer langsameren vegetativen Periode. Blüte und Fruchtansatz fanden leicht verspätet, aber regelmäßig statt, sodass die Fruchtbarkeit des Jahrgangs positiv beeinflusst wurde.

Im Sommer verlangsamte sich die Vegetation weiter, und so setzte der Farbwechsel 13-15 Tage später als im Vorjahr ein. Je nach Lage und Ausrichtung der Parzellen hat diese Verspätung sowohl die Endphasen der Reife wie auch die jeweiligen Leseperioden der Trauben beeinflusst.

Die Lese fand vom 13. bis 22. Oktober statt.