

2 0 1 7

SANDRONE

DOLCETTO D'ALBA

Angenehm schlicht

Langa-Style. Es gibt seit Jahrhunderten einen Pakt zwischen dem Dolcetto und der Langa. Nicht nur, weil die Rebsorte in diesen Hügeln am rechten Ufer des Tanaro entsprang, sondern vor allem aufgrund der engen Bindung, die sich im Laufe der Zeit zwischen dieser Rebe, ihrem Wein und den hier lebenden Menschen entwickelt hat. Auf der einen Seite kennt man den Anblick der Hügel mit den sich klar abzeichnenden Dolcetto-Reihen und ihren Veränderungen im Laufe der Jahreszeiten. Auf der anderen Seite ist man an die hiesige Esskultur gewohnt, wo sich auf den gedeckten Tischen häufig die jungen Düfte des Dolcetto d'Alba in den Weingläsern wiederfinden.

Unmittelbar im Duft. Auf den höchsten Hügeln im Barolo-Gebiet bauen wir in sage und schreibe elf Lagen Dolcetto an: es sind die sogenannten „Weißen Böden“ mit einem hohen Kalkanteil. Diese arbeitsintensiven Höhenlagen überschreiten oft die 350-400 Meter über dem Meeresspiegel. Jahr für Jahr bearbeiten wir diese Weinberge mit Leidenschaft und Mitte September lesen wir unsere voll ausgereiften Trauben. Nach einer getrennten Vinifizierung wählen wir die besten Anteile aus, um ganz gemäß der Langa-Tradition eine Assemblage zu kreieren. Die Flasche krönt die Qualität und beschert einen jungen und duftenden Wein, der sowohl bei der alltäglichen Tafel, wie auch bei Festen die Sinne erfreut.

- Dolcetto d'Alba DOC
- Dolcetto 100%
- Spontangärung
- Mazeration und Gärung in offenen Stahl-Bottichen
- Malolaktische Gärung und Reifung im Stahltank
- Flaschenreife mindestens 3 Monate
- Weinberge in:
 - Monforte d'Alba: Cascina Pe Mol und Castelletto
 - Novello: Ravera und Rocche di San Nicola
 - Barolo: Rivassi
- Alkoholgehalt: 13%
- Optimale Trinkreife: 2018 - 2022

Verkostungsnotiz

Beim Dolcetto d'Alba 2017 handelt es sich um einen jungen Wein. Er zeichnet sich durch einen großartigen Duft aus und zeigt sich durchaus komplex und mit einnehmendem Charakter.

In der Farbe lebendig rubinrot und kompakt mit eleganten violetten Reflexen.

Der Duft ist vielschichtig, vor allem fruchtig, mit angenehmen Anklängen an Maraska-Kirsche, Pflaume und kleine rote Beeren. Es folgen elegante, ätherische und würzige Nuancen, vor allem Zimt, die mit der Zeit noch deutlicher hervortreten und harmonisieren.

Im Geschmack trocken, intensiv und dezent warm, kräftig und gefällig, mit einer angenehmen Mandelnote im Nachhall.

Dieser Dolcetto d'Alba ist ein eklektischer Wein, den man ausnahmslos und ohne zu zögern zu zahlreichen Gerichten genießen kann.

Weinjahr 2017

Der Jahrgang 2017 lässt sich mit den Worten heiß und trocken zusammenfassen. Es seien aber auch die positiven Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperatur erwähnt, die besonders in den heißen Juli- und Augusttagen Erleichterung verschafften.

Der milde Winter stimulierte zunächst den frühzeitigen Austrieb der Reben, aber der ungewöhnliche Kälteeinbruch im April brachte in den Tälern Frost und verlangsamte den vegetativen Fortschritt. Während der Vorblüte und Blüte führte die Kälte bereits zu einer Selektion der Beeren und begünstigte die Ausbildung von weniger kompakten Trauben. Das Eintreffen des Hochdruckgebietes garantierte stabiles Wetter und favorisierte einen im Vergleich zum Durchschnitt stark vorgezogenen Fruchtansatz.

Der heiße und trockene Sommer mit den abkühlenden Nächten sicherte eine graduelle Ausreifung der Trauben. Vor allem der Farbwechsel fand viel früher statt, auch im Vergleich zu anderen frühreifen Jahrgängen.

Diese klare Frühreife blieb auch während der folgenden Wochen konstant und bewirkte, dass die Lese des Dolcetto 20-25 Tage vorgezogen wurde, sie fand in der letzten Augustwoche statt.