

2 0 1 9

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: 2019 - 2024

Verkostungsnotiz

Das Jahr 2019 war für die sensible Dolcetto-Traube eine durchaus schwierige Saison. Der Starkregen am 5. September hatte generell einen negativen Einfluss auf die Reben der weniger günstigen Lagen des Gebietes.

Wir konnten mit der Lese ab dem 13. September jedoch einen normalen Ertrag von exzellenter Qualität einfahren.

An der Nase attraktive Aromen von saftiger, schwarzer Frucht, Gewürzen und Unterholz. Am Gaumen erfrischend und vollmundig mit schöner, schwarzer Pflaume, Brombeeren und Kräutern. Im Nachhall frisch und lebendig mit angenehmen, weichen Tanninen, die Struktur verleihen. Dies ist ein Wein, der hervorragend zu vielen Gerichten passt - insbesondere zur einfachen, piemontesischen Alltagsküche, die einen sorgfältig gekelterten und unmittelbar trinkbaren Wein wünscht.

Weinjahr 2019

Ein Niederschlagreicher Winter und vorgezogener Frühling füllten die Wasserreserven und der Austrieb fand im späten März zum normalen Zeitpunkt statt. Die Sommerhitze setzte nach der Blüte gegen Ende Juni ein, was für den Fruchtansatz von Vorteil war. Der Rest des vegetativen Zyklus war kühler als im Durchschnitt mit Ausnahme weiterer 10 Tage moderater Hitze vor dem Farbumschlag. Sporadische Regenfälle während des gesamten Sommers erfrischten die Pflanzen und die Bodenvegetation.

Ein Starkregen am 5. September brachte im Barolo- und Barbaresco-Gebiet Hagelschlag, wobei unsere Weinberge zum Glück verschont blieben: der Hagel machte 500 Meter vor der Lage Baudana in der Gemeinde Serralunga d'Alba halt.

Die Dolcetto-Reife wurde in Randlagen durch den Temperaturabfall stark beeinflusst, Nebbiolo hingegen reifte später ohne weitere Zwischenfälle unter den nachfolgenden kühleren Bedingungen im September und Oktober aus.

Die Dolcetto-Lese begann ca. Mitte September und für die Nebbiolo-Trauben dem Normalfall entsprechend Mitte Oktober. Der Ertrag war generell etwas niedriger als 2018, dafür die Qualität der Frucht höher.

Die Lese fand vom vom 13 - 27. September statt.