

2 0 2 0

SANDRONE

BARBERA D'ALBA

Großzügigkeit und Lebenslust

Vom Monferrato in die Langa. Ursprünglich aus dem Monferrato stammend, erreichte die Rebsorte Barbera in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zunächst das Roero-Gebiet und dann die Langa. In diesen Hügeln hat die Rebsorte, die oft in Konkurrenz zum Nebbiolo steht, die besten Plätze für sich ausgewählt. Dort, wo kompakte und mergelhaltige Böden vorherrschen und wo die Pflanzen möglichst lange von der Sonne profitieren können. Aus dieser besonderen Symbiose entstand der Barbera d'Alba, fruchtig und vollmundig, ein weiterer Protagonist der Weinberge und der piemontesischen Weinkeller.

Ausgewogenheit und Harmonie. Sandrone baut Barbera-Reben in sieben verschiedenen Lagen inmitten der Barolo-Hügel an. Jede einzelne prägt durch die Besonderheit des Bodens und der mikroklimatischen Bedingungen ihren ganz eigenen Charakter. Die Lese findet von Hand statt und wir vinifizieren die Barbera-Trauben stets getrennt, um den Bezug zu den unterschiedlichen Herkünften umzusetzen. Aus der Vermählung dieser Weine entsteht dann unser Barbera d'Alba. Er reift 15 Monate in Holzfässern, zum Teil neues Holz ebenso wie Zweitbelegungen, um die natürliche Ausgewogenheit und Struktur des Weins zu erhalten, die mehr von Frucht, Duft und den dezenten Tanninen inspiriert ist.

- Barbera d'Alba DOC
- Barbera 100 %
- Spontangärung
- Mazeration und Gärung in offenen Stahl-Bottichen
- Malolaktische Gärung und Reifung
in französischen Eichenfässern von 500 Litern
- Flaschenreife mindestens 9 Monate
- Weinberge in:
Monforte d'Alba: Cascina Pe Mol
Novello: Rocche di San Nicola und Ravera
Barolo: Albarella
- Alkoholgehalt: 13,5 %
- Optimale Trinkreife: 2022 – 2028

Verkostungsnotiz

Der Duft springt aus dem Glas, schwarze Suzette-Pflaume, Himbeeren und mineralische Noten, die nur durch einen leichten Eicheneinschlag gezügelt werden, welcher der ausdrucksstarken Frucht des Jahrganges Balance und Struktur verleiht.

Im Mund entfaltet sich speziell die schwarze Frucht: konzentriert, großzügig und ausfüllend. Die hohe natürliche Säure des Barbera bringt der üppigen Frucht Frische und Ausgewogenheit.

Der Appetit anregende Gaumen macht den Wein so unglaublich vielseitig sowohl zu Tisch wie auch in der Küche.

Langer, weicher Nachhall.

Weinjahr 2020

2020 wird uns in Erinnerung bleiben als ein Jahr aufeinanderfolgender Hitze- und Kälteperioden, was sich eindeutig auch im Wein widerspiegelt.

Das Jahr begann mit einem milden, recht trockenen Winter und relativ wenigen wirklich kalten Tagen. Februar brachte ein wenig Schnee und Niederschlag, wonach die Temperaturen gegen Ende des Monats anstiegen. Bis Mitte März hielt das milde Wetter an. Angesichts der für die Jahreszeit ungewöhnlichen Wärme und Trockenheit mussten wir die Winterarbeit zügig beenden.

Ab Mitte März kühlte sich das Wetter deutlich ab und im April begann sich ein Wettermuster einzustellen, das fast die gesamte Vegetationsperiode über anhielt: 4-5 Sonnentage, gefolgt von 1-2 Regentagen. Dies deckte den Wasserbedarf der Pflanzen, verkomplizierte jedoch die Behandlung der Reben, da es in der Region zu zahlreichen Peronospora-Infektionen kam. Dank Lucas langjähriger Erfahrung konnten wir die Krankheit jedoch erfolgreich in Schach halten. Die Pflanzen blühten unter guten Bedingungen und brachten gesunde Früchte hervor.

Ende Juli begann eine Hitzeperiode, deren Auswirkungen allerdings durch den Wechsel von Sonne und Regen sowie die aufgefüllten Grundwasserreserven gelindert wurden. Das warme Wetter hielt bis September an, wonach eine Reihe von Gewittern die Region abkühlte. Die darauffolgenden Wetterbedingungen waren mit sonnigen Tagen und kühlen Nächten ideal. Die Früchte reiften gleichmäßig aus und die Lese ging leicht von der Hand.

Die Lese fand vom 23. bis 28. September statt.

