



Dolcetto d'Alba 2015

Dies ist der einfachste Wein unserer Tradition. So wie bei dem Barolo Le Vigne liegt auch seine Stärke in der Zusammenfügung von Trauben aus sehr unterschiedlichen Weinbergen, die es uns gestatten, stets eine sehr hohe und konstante Qualität zu garantieren. Gerade durch das Wechselspiel bei der Assemblage können wir einen Wein erzeugen, der aufgrund seiner Geschmeidigkeit, seiner Ausgeglichenheit, seiner Säure und dem recht verhaltenen Alkoholgehalt ausgesprochen milde Komponenten zum Ausdruck bringt.

Rebsorte: 100% Dolcetto

DIE WEINBERGE

MONFORTE D'ALBA

CASTELLETO E CASCINA PE MOL

Ausrichtung: Süd-Südost

Durchschnittliche Höhe: 420 m ü.d.M.

Durchschnittsalter der Reben: 9 Jahre

Boden: Sandig und lehmig mit einer leichten oberen Schicht, sodass der Boden gut Wasser aufnehmen kann

NOVELLO

ROCCHIE DI S. NICOLA

Ausrichtung: Ost-Südost

Höhe: 420 m ü.d.M.

Boden: mäßig kompakt, zu lehmig tendierend

Durchschnittsalter der Reben: 30 Jahre

RAVERA

Ausrichtung: West-Nordwest

Durchschnittliche Höhe: 250-500 m ü.d.M.

Durchschnittsalter der Reben: 30 Jahre

Boden: von unterschiedlicher Beschaffenheit

WEINLESE

Der 2015er Dolcetto d'Alba hatte eine für diese Traubensorte beispielhafte Wachstumsphase. Die Blüte war nahezu perfekt. In unseren Weinbergen kam es dank der ausreichenden Wasserreserven auch in den heißesten Sommerwochen zu keinem Wasserstress. Eine sehr gleichmäßige Reifeperiode führte in diesem Jahr zu einer ausgesprochen schönen Frucht mit intensiver Farbe. In der Lage Pe Mol reduzierte leichter Hagel den Ertrag, was aber durch die anderswo ansonsten reichhaltigen Mengen ausgeglichen wurde – eine Erleichterung nach der Ertragsreduktion im Vorjahr.

WEINBEREITUNG

Jeder Weinberg wurde separat vinifiziert.

MAZARATION: schonend 8 Tage in Edelstahl

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: 14 Tage in Edelstahl.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: in Edelstahl, unmittelbar nach der alkoholischen Gärung.

AUSBAU: in Edelstahl, bis zum Juli des auf die Weinlese folgenden Jahres.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Jahrgang 2015 bringt einen dunkelvioletten Dolcetto hervor, der in der Nase einen starken Ausdruck von Pflaume, schwarzen Himbeeren und schwarzen Teeblättern entwickelt. Am Gaumen reichlich schwarze und rote Frucht, Bergthymian und Würze der mediterranen Macchia und eine klare, frische Säure. Im Abgang eine Note von Blaubeere, die die reifen Tannine ausgleicht. 2015 bescherte uns Dolcetto-Trauben von außerordentlicher Qualität – eine der besten, die wir je gesehen haben – und der Wein ist harmonisch und ausgewogen.

Beste Trinkzeit: ab sofort bis 2019.

ABFÜLLUNG

Flaschenabfüllung

33.000 Flaschen im Juli 2016

ANALYSEWERTE

- Alkoholgehalt: 13 % vol.