

2 0 1 6

SANDRONE

DOLCETTO D'ALBA

## Angenehm einfach

**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 auf den Hügelkämmen und ihren Veränderungen im Laufe der Jahreszeiten. Auf der anderen Seite ist man an die hiesige Esskultur gewohnt, wo sich auf gedeckten Tischen die jungen Düfte des Dolcetto d'Alba häufig 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 „Weißes Böden“ mit einem hohen Kalkanteil. Diese arbeitsaufwendigen Höhenlagen überschreiten oft die 350-400 Meter über dem Meeresspiegel. Jahr für Jahr bearbeiten wir diese Weinberge mit Leidenschaft. Mitte September lesen wir dann unsere gut gereiften 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
- Alkoholgehalt: 13 %
- Optimale Trinkreife: 2017 – 2021

## Verkostungsnotiz

Der Dolcetto d'Alba 2016 ist ein junger, unbeschwerter Wein, auf seine Art komplex und sehr kräftig.

Die Farbe ist intensiv rubinrot und durch die zahlreichen violetten Reflexe sehr lebendig

Der Duft ist überschwänglich, fruchtig mit Noten von Sauerkirsche, Pflaume und roter Konfitüre. Ätherische Duftnoten begleiten die würzigen, die mit der Zeit stärker hervortreten.

Im Geschmack trocken und verhalten warm, kräftig und gefällig mit einer angenehm dezenten Bitternote im Nachhall.

## Weinjahr 2016

Der Winter war 2016 mild und niederschlagsarm, die ersten Wochen des neuen Jahres sehr trocken. Ende Februar setzten die überwiegend von Regen bestimmten Niederschläge ein. Der Frühling war kühl und vor allem im April und Mai sehr regnerisch. Im Mai trat die 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 unvermittelt auftretenden Gewittern ab, welche die Temperaturen wieder abmilderten.

Erst Ende August wechselte das Klima seinen Rhythmus. Die letzte Augushälfte und der ganze September bescherten bessere Tage, bevor das Herbstklima eintrat mit warmen Tagen, Temperaturen bis zu 30°C und frischeren Nächten.

In den Weinbergen der Langa hat das Klima 2016 die vegetativen Phasen der Rebe bestimmt. Die fehlende Kälte im Winter führte zu einem vorgezogenen Knospenansatz, 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 begann die Blüte 13-15 Tage später als 2015, zwischen dem 25. Juli und dem 10. August.

Diese Verspätung hat sowohl die Endphasen der Reifung, wie auch die jeweiligen Leseperioden der Trauben beeinflusst.

Die Dolcetto-Lese fand dementsprechend in den letzten zehn Tagen im September statt.