

2 0 2 0

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: 2021 - 2026

Verkostungsnotiz

Im Dolcetto d'Alba 2020 spiegelt sich die ganze klimatische Vielfalt seines Anbaujahres, welches sich sowohl durch warme als auch durch kältere Phasen auszeichnete. Düfte von reifen Pflaumen und Brombeeren steigen in die Nase, abgerundet von Gewürzen und einer ausgeprägten mineralischen Note.

Dieser Wein umschmeichelt den Gaumen: Er ist rund und bekömmlich, elegant, reichhaltig und dennoch ausbalanciert, mit schöner Säure im Nachhall. Man erschmeckt frische rote Trauben, umspielt von Brombeer- und Heidelbeeraromen. Moderierte, reife Tannine verleihen dem Wein Ausgewogenheit und eine mittelschwere Struktur. Das Finale bilden lebhaft Säure und langanhaltende Tannine.

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 (14.09.-21.09.) ging leicht von der Hand.