

2 0 2 2

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: 2023 - 2026

Verkostungsnotiz

Im Dolcetto 2022 spiegeln sich die charakteristischen Merkmale seines Jahrgangs, insbesondere die Vitalität der Reben.

Im Glas erscheint der Wein rubinrot und kompakt, mit violetten Reflexen. In der Nase dominieren Aromen von Pflaume, Brombeere und Maraska-Kirsche, untermalt von delikaten Gewürznoten.

Am Gaumen vernimmt sich zuerst seine einhüllende Süße. Seine kräftige Struktur und reifen Tannine vervollständigen sein Profil. Die Säure dieses Weins ist sehr ausbalanciert, was ihm eine gewisse Frische verleiht. Zum Schluss verführt das Finale mit einer sanften Mandelnote.

Weinjahr 2022

Widerstandskraft und Resilienz – diese Wörter fassen das Anbaujahr 2022 am besten zusammen.

„Widerstandskraft“ beschreibt die Fähigkeit der Reben, selbst in schwierigen Bedingungen zu wachsen und zu gedeihen, „Resilienz“ das erstaunliche Durchhaltevermögen dieser Pflanzen, die aus Perioden der Knappheit gestärkt hervorgehen.

Das Anbaujahr 2022 begann mit einem recht trockenen Herbst. Erst Anfang Dezember fiel dann reichlich Schnee, der dank der niedrigen Temperaturen lange in den Weinbergen liegen blieb.

Der Winter war insgesamt mild und trocken, obwohl gegen sein Ende Temperaturen unter dem Durchschnitt der vergangenen 20 Jahre registriert wurden.

Das Austreiben der Knospen im Frühjahr ist im Vergleich zu den Anbaujahren der 80er im üblichen Zeitrahmen erfolgt. In den ersten Phasen gab es viel Niederschlag: 70-80 mm in nur wenigen Tagen.

Es folgte eine warme und trockene Wetterperiode, in der die Hitze mit jedem Tag anstieg. Dank der kühleren Nachttemperaturen hatten die Pflanzen dennoch stets genug Luft zum Atmen. Alle phänologischen Phasen sind schnell aufeinander gefolgt, wodurch sich die Ernte um zirka zwei Wochen verfrühte. Die Trauben, deren Beeren ein wenig kleiner als normal ausfielen, haben den Keller gesund und mit dem optimalen Gleichgewicht zwischen Frucht und Säure erreicht.

Die Arbeit des Winzers war in diesem Jahr weniger und doch ausschlaggebend. Es mussten nicht viele, jedoch einige wichtige Maßnahmen gegen die Verbreitung von Krankheiten getroffen werden. Auch 2022 ließen wir Erfahrung und Kompetenz über unser Handeln bestimmen, wie immer in Bezug auf unser Einschreiten mit dem Leitwort: „So viel wie nötig, so wenig wie möglich.“

Die Weinlese fand vom 22. August bis 2. September statt.

