



Dolcetto d'Alba 2013

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, der niedrigen Säure und dem recht verhaltenen Alkoholgehalt ausgesprochen milde Komponenten zum Ausdruck bringt.

Rebsorte: 100% Dolcetto

BAROLO

RIVASSI UND CROSIA

Ausrichtung: nach Ost-Südost (Rivassi), West-Nordwest (Crosia)

MONFORTE D'ALBA

CASTELLETTO UND CASCINA PE MOL

Ausrichtung: nach Süd-Südost

NOVELLO

RAVERA

Ausrichtung: nach West-Nordwest

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

Durchschnittsalter: 30 Jahre

Boden: von unterschiedlicher Beschaffenheit

DIE WEINBERGE

WEINLESE

Der Vegetationszyklus der Reben wurde insbesondere durch den schleppend vorangehenden Einbruch des Frühjars und durch die relativ niedrigen Temperaturen von März und April beeinflusst. Die Zeit von April bis Ende Mai war durch reichliche Niederschläge gekennzeichnet.

Die Blüte erfolgte regulär in der zweiten Junidekade mit anschließender guter Befruchtung.

Insgesamt ist dies ein Jahr gewesen, das von einem zweifachen Verlauf geprägt wurde: nach einer ersten Phase voller Schwierigkeiten hatten wir einen zweiten Abschnitt, in dem dank der besonders harmonisch verlaufenden Monate September (klimatisch gesehen) aufgeholt und die Lesearbeiten hinausgeschoben werden konnten, was zu sehr guten Resultaten führte.

Weinlese: vom 20. bis 25. September.

WEINBEREITUNG

MAZeration: schonend, 5/9 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

Schön traubig, reiche Aromen mit hervorragender Frucht; sehr aromatisch anhaltend. Am Gaumen sind die Explosion an roten und schwarzen Steinfrüchten, die Kola-Nuancen und die lebhaft, frische Säure gut ausgewogen. Zudem offenbart sich am Gaumen eine angenehm fruchtige Länge mit sanften Tanninen und anhaltender Frucht. Im Abgang großartige Kirscharomen, mineralische Noten und reife Tannine. Beste Trinkzeit: ab sofort-2017

ABFÜLLUNG

Flaschenabfüllung
(32.000 Flaschen) im Juli 2014.

ANALYSEWERTE

- Alkoholgehalt: 13,00 Vol.%
- Gesamtsäure: 6,0 g/l
- pH-Wert: 3,55
- Nettoextrakt: 31,0 g/l