



“Le Vigne” Barolo 2007

Man kann diesen Wein als Barolo der Tradition bezeichnen, wobei sich die Tradition auf den Brauch bezieht, Weine aus verschiedenen Weinbergen zusammenzufügen. Unser Barolo „Le Vigne“ entsteht in der Tat aus der synergetischen Vereinigung vier sehr unterschiedlicher Weinberge, was Höhe, Boden und Ausrichtung betrifft. Und genau darin besteht die Stärke dieses Weines, seine Einzigartigkeit. Jede Variante erreicht ihr Bestes in der Flasche, nach der optimalen Zusammenfügung der verschiedenen Anteile, die von Jahr zu Jahr unterschiedlich sind.
Rebsorte: 100 % Nebbiolo

DIE WEINBERGE

BAROLO:

VIGNANE (2 GRUNDSTÜCKE)
Ausrichtung: nach Westen
Höhe: 250 m ü.d.M.
Durchschnittsalter: 20 Jahre
Bodenbeschaffenheit: lehm- und kalkhaltig

NOVELLO:

MERLI
Ausrichtung: nach West-Südwest
Höhe: 400 m ü.d.M.
Durchschnittsalter: 25 Jahre
Bodenbeschaffenheit: kalkhaltiger Mergel, mäßig kompakt

MONFORTE D'ALBA:

CONTERNI
Ausrichtung: nach Süden
Höhe: 450 m ü.d.M.
Durchschnittsalter: 45 Jahre
Bodenbeschaffenheit: kalkhaltiger Mergel, mäßig kompakt
CERETTA
Ausrichtung: nach Süd-Südost
Höhe: 250 m ü.d.M.
Durchschnittsalter: 15 Jahre
Bodenbeschaffenheit: kalkhaltiger Mergel, zu sandig neigend und nicht sehr tief

DIE WEINLESE

Der Jahrgang 2007 begann mit einem recht unüblich milden und trockenen Winter, wodurch die Keimung in einigen Fällen bis zu 20 Tagen vorverschoben wurde. Im Sommer stiegen die Temperaturen nie über die Durchschnittswerte. Auch die Regenfälle waren durchschnittlich und gut über den gesamten Vegetationszyklus verteilt, was die gesunde Entwicklung der Rebpflanzen unterstützte. Im Juli verzögerte ein kühlerer Zeitraum kurzfristig den Entwicklungsverlauf der Rebe. Dennoch war der Reifeprozess Mitte September schon fast abgeschlossen. Zusammenfassend ein normaler Vegetationszyklus, der einfach um 15 bis 20 Tage vorverschoben wurde.

Weinlese: individuell für jeden Weinberg; vom 24. September bis zum 7. Oktober

DIE WEINBEREITUNG

Jeder Weinberg wurde getrennt vinifiziert.

Mazeration: schonend, 7/15 Tage in Edelstahl.

Alkoholische Gärung: 28 Tage in Edelstahl.

Malolaktische Gärung: bis Ende Dezember 2007, in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche, wovon ein Viertel neu.

Assemblage: im Sommer 2009, und erst nach Vergewisserung der Qualität jeder einzelnen Partie.

Ausbau: 24 Monate in denselben Fässern, in denen die malolaktische Gärung erfolgte, und 20 Monate in der Flasche.

DIE PRODUKTION

Besonders ausgewogener Wein mit reichem und lang anhaltendem Volumen. Die Nase beeindruckt mit einer Wucht fleischiger schwarzer Frucht, die mehr im Duft als in der Farbe zum Ausdruck kommt. Bemerkenswert sind der weiche Einstieg, die gute Ausgewogenheit und die besonders samtigen Gerbstoffe. Der Abgang offenbart nochmals Fruchtnoten von weicher Pflaume gefolgt von Gewürz- und Mentholnoten. Wieder einmal ergab die Cuvee verschiedener Lagen den besten Ausdruck von Gleichgewicht und Kraft. Beste Trinkzeit: 2011 - 2025

DIE ABFÜLLUNG

Im Dezember 2009 wurden folgende Mengen abgefüllt:
15 100 Flaschen
600 Magnum
60 Doppelmagnum

DIE ANALYSEWERTE

- Alkoholgehalt: 14,40 Vol. %
- Gesamtsäure: 5,9 g/l
- pH-Wert: 3,51
- Nettoextrakt: 32,5 g/l