



“Valmaggiore” Nebbiolo d’Alba 2008

Unser Valmaggiore entsteht aus Lucianos tiefer Leidenschaft für die Rebsorte Nebbiolo und aus dem Bestreben, deren verschiedene Ausdrucksformen, je nach Anbaugebiet, aufzuzeigen.

1994 erfolgte die erste Lese dieses Weines, dessen Trauben aus einem der historischen Crus des Roero –Valmaggiore- in der Gemeinde Vezza d’Alba stammen. Der Hügel ist geprägt von einem starken Höhenunterschied und einem sehr sandigen Boden. Diese Merkmale, gemeinsam mit der hohen Bepflanzungsdichte –8000 Stöcke pro Hektar- und dem niedrigen Ertrag, verleihen dem Wein einen besonderen Charakter, üppig aber elegant und stets sehr fruchtig.

Rebsorte: 100% Nebbiolo

DIE WEINBERGE

VEZZA D’ALBA

VALMAGGIORE

Ausrichtung: nach Süd-Südwest

Höhe: 270 m ü.d.M.

Bodenbeschaffenheit: sandig

Durchschnittsalter: 25 Jahre

WEINLESE

Das Jahr 2008 hat uns klimamässig in die 70er Jahre zurückversetzt, auf Grund des besonders regnerischen Frühlings und Sommers, die die Arbeiten im Weinberg erschwert haben. Dank einer Schönwetterperiode in den Monaten August, September und Oktober konnten die Trauben dennoch ihre Reifung optimal vollenden. Dieser Jahrgang hat sicherlich jene Gebiete prämiert, die sich besonders zum Weinbau eignen, und jene Winzer, die zur rechten Zeit und auf umsichtige Weise in ihren Weinbergen gearbeitet haben.

Weinlese: vom 21. September bis 5. Oktober.

WEINBEREITUNG

MAZARATION: schonend, 7/9 Tage in Edelstahl.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: 20 Tage in Edelstahl.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: in 500-l-Fässern aus französischem Eichenholz, die zum zweiten oder dritten Mal verwendet wurden.

AUSBAU: 12 Monate in denselben Fässern, in denen die malolaktische Gärung erfolgte und 9 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Dunkle granat-rubinrote Farbe. Eine Mischung aus kleinen, roten Früchten - Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Rhabarber und Granatapfel - mit Toffee und Kolanuss. Sekundäre Aromen kommen bereits zum Vorschein. Am Gaumen harmonisiert die Fruchtvielfalt mit den vollen, reifen Tanninen, die für den klassischen Jahrgang 2008 sehr typisch sind. Ein Wein mit einwandfreier Frische, der seinen Babyspeck abgelegt und sich in der Flasche bestens verfeinert hat. Der lange, trockene Abgang endet mit Lakritze, Mineralien und Früchten. Beste Trinkzeit: ab sofort-2025.

ABFÜLLUNG

In der zweiten Dezemberhälfte 2009 wurden folgende Mengen abgefüllt:

20 300 Flaschen

280 Magnum

ANALYSEWERTE

- Alkoholgehalt: 13,5 Vol. %
- Gesamtsäure: 5,9 g/l
- pH-Wert: 3,55
- Nettoextrakt: 32,50 g/l

WA: 89 WS: 88