



“Valmaggiore” Nebbiolo d’Alba 2010

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 sa digen 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

Der Jahrgang 2010 folgte auch klimamäßig dem vorhergehenden mit ausgiebigen Niederschlägen im Winter und im Frühling. Der durchschnittliche und nie zu heiße Klimaverlauf förderte einen langen Vegetationszyklus mit einer guten aber leicht verzögerte Fruchtreife. Für das ausgezeichnete Ernteergebnis waren umsichtiges Ausdünnen und Grüne Lese ausschlaggebender denn je.

Weinlese: vom 9. bis 20. 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

Seine entzückende, zart rubinrote Farbe erinnert an die außergewöhnlichen Jahrgänge 2006 und 2009. In der Nase und am Gaumen zeigt er ein harmonisches Zusammenspiel von roten Beeren, Johannisbeeren, Granatapfel und Rosenblättern. Der Wein ist gut strukturiert, am Gaumen angenehm mineralisch, und mündet in einem langen, milden und samtigen Abgang. Es ist ein Nebbiolo! ...Und erfordert daher Geduld, bis er seinen Höhepunkt erreicht. Seine besondere Eleganz bringt das enorme Potential der Weine des Roero Gebietes zum Ausdruck.

Beste Trinkzeit: 2013 - 2020

ABFÜLLUNG

In der zweiten Dezemberhälfte 2011 wurden folgende Mengen abgefüllt:
18.500 Flaschen
300 Magnum

ANALYSEWERTE

- Alkoholgehalt: 13.5 % vol.
- Gesamtsäure: 5.4 g/l
- pH Wert: 3.51
- Nettoextrakt: 32.50 g/l