



“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.

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.

VERKOSTUNG - JANUAR 2016

Im September 2012 kam unser VALMAGGIORE 2010 offiziell auf den Markt, und wagte noch sehr jung vorsichtig seine ersten Schritte. Nach sechs Jahren hat er deutlich an Selbstsicherheit gewonnen und wir haben einen Wein vor uns, auf den wir nur stolz sein können. Durch die zusätzlichen vier Jahre Flaschenreife in unserem Weinkeller des “SIBI ET PAUCIS®” - Projekts sind die Tannine am Gaumen weicher und samtiger geworden. In der Nase dominieren feine Lakritze, rote Sommerfrüchte wie die satten roten Kirschen, umrahmt von duftenden Blättern wilder Rosen. Man muss mit diesem Wein Geduld haben wie mit einem Kind in der Wachstumsphase, denn mit der Zeit erreicht er sein volles Ausdruckspotenzial, normalerweise 6-8 Jahre nach der Lese, und hält dieses Niveau für weitere 12-15 Jahre bei.

Beste Trinkzeit 2016 - 2028

ABFÜLLUNG

In der zweiten

Dezemberhälfte 2011 wurden

folgende Mengen abgefüllt:

18.500 Flaschen

300 Magnum

ANALYSEWERTE

- Alkoholgehalt: 13.5 % vol.