



SANDRONE



Sibi
et
Paucis

“Le Vigne” Barolo 2003

Man kann diesen Wein als Barolo der Tradition bezeichnen, wobei sich die Tradition auf den Brauch bezieht, Weine aus verschiedenen Weinbergen zusammenzuführen.

Unser Barolo Le Vigne entsteht in der Tat aus der synergetischen Vereinigung vier sehr unterschiedlicher Weinberge, was Höhe, Boden und Ausrichtung betrifft. Die Stärke dieses Weines besteht in der Verbindung dieser Eigenschaften, die in seiner Einzigartigkeit zum Ausdruck kommen. Jede Variante erreicht ihr Bestes in der Flasche, nach der optimalen Vermählung durch die Zusammenführung 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

Die stabilen Witterungsverhältnisse, sehr sonnig und mit wenig Regen, haben die höher liegenden Weinberge begünstigt, die unter den außergewöhnlich hohen Temperaturen weniger gelitten haben.
Weinlese: individuell für jeden Weinberg; vom 15. September (Ceretta) bis zum 29. September (Vignane).

DIE WEINBEREITUNG

Jeder Weinberg wurde getrennt vinifiziert.
MAZARATION: 9-10 Tage in Edelstahl.
ALKOHOLISCHE GÄRUNG: 28 Tage in Edelstahl.
MALOLAKTISCHE GÄRUNG: bis Ende Februar 2004, in 500-l-Eichenfässern.
ASSEMBLAGE: im Sommer 2005, und erst nach Vergewisserung der Qualität jeder einzelnen Partie.
AUSBAU: bis November 2005 in denselben Fässern, in denen die malolaktische Gärung erfolgte, und 18 Monate auf der Flasche.

DIE PRODUKTION

Wie nie zuvor, zeigte es sich gerade in diesem Jahrgang von großer Bedeutung, unter verschiedenen Herkunftsgebieten wählen zu können, für die Assemblage und die Erzeugung eines Barolo von außergewöhnlicher Fülle und Komplexität.

DIE ABFÜLLUNG

Im März 2006 wurden folgende
Mengen abgefüllt:
14 000 Flaschen
690 Magnum
90 Doppelmagnum

DIE ANALYSEWERTE

- Alkoholgehalt: 14 Vol.%
- Gesamtsäure: 5,8 g/l
- pH-Wert: 3,55
- Nettoextrakt: 29,7 g/l