SANDRONE

Sibi et Paucis

"Le Vigne" Barolo 2006

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. Und genau darin besteht die Stärke dieses Weines, seine Einzigartigkeit. Jede Variante erreicht ihr Bestes in der Flasche, nach der optimalen 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

Das Jahr 2006 war gekennzeichnet durch sich abwechselnde warme und kalte Perioden während des ganzen Vegetationszyklus.
Die beinah sommerlichen Hitzewellen im Mai und im Juni, sowie Höchsttemperaturen von 38 °C im Juli, ließen auf einen Jahrgang wie den von 2003 schließen. Glücklicherweise änderte sich diese Tendenz im August. In der Tat war es der kälteste August der letzten 5 Jahre, mit starken Temperaturschwankungen und einigen Niederschlägen.
In den ersten Septembertagen wurde die Güte der Weinlese durch einige Regenfälle beinahe gefährdet. Das Wetter hat sich dann stabilisiert.
Der Klimaverlauf stellte – obschon mit einigen Spitzenwerten – für die Rebpflanzen keine Schwierigkeiten dar. Die Trauben erreichten einen optimalen Reifezustand mit bester Ausgewogenheit und Komplexität aller Komponenten.

Die Weinbereitung

Jeder Weinberg wurde getrennt vinifiziert.
Mazeration: schonend, 7/12 Tage in Edelstahl.
Alkoholische Gärung: 28 Tage in Edelstahl.
Malolaktische Gärung: bis Ende Dezember 2006, in 500-l-Fässern aus französischem Eichenholz.
Assemblage: im Sommer 2008, und erst nach Vergewisserung der Qualität jeder einzelnen Partie.
Ausbau: 26 Monate in denselben Fässern, in denen die malolaktische Gärung erfolgte, und 18 Monate auf der Flasche.

Verkostung - Januar 2016

Im September 2010 kam unser BAROLO LE VIGNE ®2006 offiziell auf den Markt. Jung und noch etwas unsicher auf den Beinen, versuchte er mit der für Barolo typischen Zielstrebigkeit die Höhen zu erklimmen und weitsichtige Kenner verteilten schon damals Anerkennung und Zustimmung. Heute zeigt sich dieser Wein derart selbstsicher, dass wir nur stolz auf ihn sein können. Nach zusätzlichen sechs Jahre Reifung in unserem Weinkeller des "SIBI ET PAUCIS®" - Projekts wird dieser Wein noch stärker geschätzt und verstanden. Die Tannine sind am Gaumen weicher geworden, gleichzeitig behalten sie aber ihre Geradlinigkeit bei, was letztendlich die Langlebigkeit des Weines begründet. Der 2006er Jahrgang hat uns strukturierte Weine mit Seele beschert. In der Tat ist er nach wie vor in Entwicklung und es kommen bereits einige der Eigenschaften zum Ausdruck, die sich in der Nase nach und nach aromatisch komplex entfalten: der simultane Duft von roten Blüten und kleinen schwarzen Beeren wird am Gaumen von harmonischen Tanninen und frischer Säure gestützt. Sehr eindeutig lässt das Potenzial für eine lange Alterung erahnen. Im Moment ist LE VIGNE® bei gleichen Bedingungen gegenüber seinem Zwilling CANNUBI BOSCHIS leicht im Vorteil, er ist das klassische Ergebnis eines großen Jahrgangs. Ein für uns beispielhafter Wein und Barolo der Tradition!

Die Abfüllung

Im Januar 2009 wurden folgende Mengen abgefüllt:
16 000 Flaschen
700 Magnum
90 Doppelmagnum.

Die Analysewerte

- Alkoholgehalt: 14,40 Vol.%

WA: 96 IWC: 92 - 94+ WS: 92