

2 0 1 6

SANDRONE

BARBERA D'ALBA

Großzügigkeit und Lebenslust

Vom Monferrato in die Langa. Ursprünglich aus dem Monferrato stammend, erreichte die Rebsorte Barbera in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zunächst das Roero-Gebiet und dann die Langa. In diesen Hügeln hat die Rebsorte, die oft in Konkurrenz zum Nebbiolo steht, die besten Plätze für sich ausgewählt. Dort, wo kompakte und mergelhaltige Böden vorherrschen und wo die Pflanzen möglichst lange von der Sonne profitieren können. Aus dieser besonderen Symbiose entstand der Barbera d'Alba, fruchtig und vollmundig, ein weiterer Protagonist der Weinberge und der piemontesischen Weinkeller.

Ausgewogenheit und Harmonie. Sandrone baut Barbera-Reben in sieben verschiedenen Lagen inmitten der Barolo-Hügel an. Jede einzelne prägt durch die Besonderheit des Bodens und der mikroklimatischen Bedingungen ihren ganz eigenen Charakter. Die Lese findet von Hand statt und wir vinifizieren die Barbera-Trauben stets getrennt, um den Bezug zu den unterschiedlichen Herkünften umzusetzen. Aus der Vermählung dieser Weine entsteht dann unser Barbera d'Alba. Er reift 15 Monate in Holzfässern, zum Teil neues Holz ebenso wie Zweitbelegungen, um die natürliche Ausgewogenheit und Struktur des Weins zu erhalten, die mehr von Frucht, Duft und den dezenten Tanninen inspiriert ist.

- Barbera d'Alba DOC
- Barbera 100%
- Spontangärung
- Mazeration und Gärung in offenen Stahl-Bottichen
- Malolaktische Gärung und Reifung
in französischen Eichenfässern von 500 Litern
- Flaschenreife mindestens 9 Monate
- Weinberge in:
Monforte d'Alba: Cascina Pe Mol
Novello: Rocche di San Nicola und Ravera
Barolo: Albarella
- Alkoholgehalt: 14%
- Optimale Trinkreife: 2020 – 2030

Verkostungsnotiz

Der Barbera d'Alba 2016 ist das Ergebnis eines Jahrgangs, in dem sich unterschiedliche klimatische Gegebenheiten harmonisch abwechselten: ein eleganter und gleichzeitig komplexer Wein.

Purpurrot in der Farbe, intensiv und kräftig mit eleganten rubinroten Reflexen.

Der Duft ist ausladend und üppig: zunächst erinnern die fruchtigen Noten an reife rote Früchte, eingelegte Kirschen, Pflaumen und Konfitüre. Dann treten weiche Aromen wie Kakao hervor, außerdem ätherische und würzige wie schwarzer Pfeffer, und schließlich ein Anklang an Holz.

Im Geschmack trocken, warm und voll; im aromatischen Nachhall erneut zarte Noten von Konfitüre und roten Früchten.

Die deutliche Säure gibt der Trinkbarkeit dieses Weins Klarheit und Duft.

Insgesamt gesehen handelt sich um einen vielversprechenden Barbera d'Alba. Als junger Wein wirkt er durch die reichlich vorhandene Säure und die Tannine fast schroff, lässt aber klar seine zukünftige harmonische Entwicklung erkennen.

Barbera liebt reichhaltige Gerichte von solider Komplexität, vor allem rotes Fleisch und Geschmortes.

Weinjahr 2016

Der Winter war 2016 mild und niederschlagsarm, die ersten Wochen des neuen Jahres sehr trocken. Ende Februar setzten die überwiegend von Regenfällen bestimmten Niederschläge ein.

Der Frühling war vor allem in April und Mai kühl und z.T. sehr regnerisch, im Mai trat die ansonsten übliche vorsommerliche Hitze diesmal nicht ein.

Der Sommer erwies sich als wechselhafte Jahreszeit: die ersten Wärmeschübe trafen Ende Juni ein. Kurze warme Perioden von 5-7 Tagen wechselten sich mit unmittelbar auftretenden Gewittern ab, welche die Temperaturen wieder abmilderten.

Erst Ende August änderte sich dieser klimatische Rhythmus. Die zweite Augushälfte und der ganze September bescherten bessere Tage, bevor das Herbstklima mit warmen Tagen und Temperaturen bis zu 30°C sowie frischeren Nächten eintrat.

In den Weinbergen in Langhe und Roero folgten die vegetativen Phasen der Reben dem Klimaverlauf: die fehlende Kälte im Winter führte zu einem vorgezogenen Austrieb, gefolgt von einer langsameren vegetativen Periode. Blüte und Fruchtansatz fanden leicht verspätet, aber regelmäßig statt, so dass die Fruchtbarkeit des Jahrgangs positiv beeinflusst wurde.

Im Sommer verlangsamte sich die Vegetation weiter, und so setzte der Farbwechsel 13-15 Tage später als im Vorjahr ein. Je nach Lage und Ausrichtung der Parzellen hat diese Verspätung sowohl die Endphasen der Reifung, wie auch die jeweiligen Leseperioden der Trauben beeinflusst.

Die Lese fand vom 27. September bis 8. Oktober statt