



Dolcetto d'Alba 2014

Dies ist der einfachste Wein unserer Tradition. So wie bei dem Barolo Le Vigne liegt auch seine Stärke in der Zusammenfügung von Trauben aus sehr unterschiedlichen Weinbergen, die es uns gestatten, stets eine sehr hohe und konstant Qualität zu garantieren. Gerade durch das Wechselspiel bei der Assemblage können wir einen Wein erzeugen, der aufgrund seiner Geschmeidigkeit, seiner Ausgeglichenheit, seiner Säure und dem recht verhaltenen Alkoholgehalt ausgesprochen milde Komponenten zum Ausdruck bringt.

Rebsorte: 100% Dolcetto

DIE WEINBERGE

MONFORTE D'ALBA

CASTELLETTO E CASCINA PE MOL

Ausrichtung: Süd-Südost

Durchschnittliche Höhe: 420 m ü.d.M.

Durchschnittsalter der Reben: 9 Jahre

Boden: Sandig und lehmig mit einer

leichten oberen Schicht, sodass der

Boden gut Wasser aufnehmen kann

NOVELLO

ROCCHIE DI S. NICOLA

Ausrichtung: Ost-Südost

Höhe: 420 m ü.d.M.

Boden: mäßig kompakt, zu lehmig

tendierend

Durchschnittsalter der Reben: 30 Jahre

NOVELLO

RAVERA

Ausrichtung: West-Nordwest

Durchschnittliche Höhe: 250-500 m ü.d.M.

Durchschnittsalter der Reben: 30 Jahre

Boden: von unterschiedlicher Beschaffenheit

WEINLESE

Obwohl das Jahr 2014 im Vergleich zu den letzten Jahren eines der schwierigsten im Hinblick auf die Arbeit im Weinberg war, so hat es uns dennoch angenehme Überraschungen beschert, was die Qualität der vinifizierten Trauben betrifft. Dies kann auf die vorteilhafte Endphase der Saison zurückgeführt werden. Der Frühling ist über die Weinberge der Langhe allmählich, aber frühzeitig, eingebrochen und bewirkte somit einen früheren Vegetationsbeginn als im Vorjahr. Die Niederschlagsmenge im Sommer lag über dem Durchschnitt, nicht so sehr, was die Anzahl der Regentage betrifft, sondern eher in Bezug auf die Intensität der einzelnen Niederschläge. An einigen Tagen gab es sehr lokalisierten Starkregen, den wir als „Wasserbomben“ bezeichnen. Besonders relevant waren die Niederschläge vom 23. und 29. Juli, die aber völlig unterschiedlich resultierten: In einigen Gebieten wurde 63mm Regen an einem einzigen Tag verzeichnet, während 15km weiter nur 13 mm ermittelt wurden. Der September war zweifellos vom Klima her sehr positiv, mit sehr guten Temperaturschwankungen, die auch im Oktober noch weiterhin stabil blieben, was insgesamt auf ausschlaggebende Weise zur guten Reife der Trauben und deren polyphenolischer Zusammensetzung beitrug. Der Dolcetto ist vielleicht der Wein, der mengenmäßig einen niedrigeren Ertrag verzeichnen musste, aber dafür sind in den Gebieten, wo die Ausdünnung- und Säuberungsarbeiten im Weinberg korrekt ausgeführt wurden, keine Probleme hinsichtlich der Gesundheit der Trauben aufgetreten.

Weinlese: vom 19. September bis Ende des Monats.

WEINBEREITUNG

MAZERATION: schonend, 5-9 Tage in Edelstahl

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: 14 Tage in Edelstahl.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: in Edelstahl, unmittelbar nach der alkoholischen Gärung

AUSBAU: in Edelstahl bis Juli 2015.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Das "Weinige" ist die Eigenschaft, mit der sich unser Dolcetto abhebt, mit reichen, ansprechenden Aromen von roter, frisch gepflückter Frucht. Im Mund schlicht eine Explosion von reifen roten Früchten mit ausgewogener und sehr frischer Säure. Am Gaumen hält sich sehr deutlich die Nuance von roter Kirsche, reif, frisch und mit reichem Fruchtfleisch. Finale mineralische Noten und weiche Tannine.

Beste Trinkperiode: ab sofort -2017

ABFÜLLUNG

Im Juli 2015 wurden
ca. 24.000 Flaschen abgefüllt

ANALYSEWERTE

- Alkoholgehalt: 13,00 % vol.
- Gesamtsäure: 6,0 g/l
- PH-Wert: 3,49
- Nettoextrakt: 31,0 g/l