

2 0 2 1

SANDRONE

DOLCETTO D'ALBA

Angenehm schlicht

Langa-Style. Es gibt seit Jahrhunderten einen Pakt zwischen dem Dolcetto und der Langa. Nicht nur, weil die Rebsorte in diesen Hügeln am rechten Ufer des Tanaro entsprang, sondern vor allem aufgrund der engen Bindung, die sich im Laufe der Zeit zwischen dieser Rebe, ihrem Wein und den hier lebenden Menschen entwickelt hat. Auf der einen Seite kennt man den Anblick der Hügel mit den sich klar abzeichnenden Dolcetto-Reihen und ihren Veränderungen im Laufe der Jahreszeiten. Auf der anderen Seite ist man an die hiesige Esskultur gewohnt, wo sich auf den gedeckten Tischen häufig die jungen Düfte des Dolcetto d'Alba in den Weingläsern wiederfinden.

Unmittelbar im Duft. Auf den höchsten Hügeln im Barolo-Gebiet bauen wir in sage und schreibe elf Lagen Dolcetto an: es sind die sogenannten „Weißen Böden“ mit einem hohen Kalkanteil. Diese arbeitsintensiven Höhenlagen überschreiten oft die 350-400 Meter über dem Meeresspiegel. Jahr für Jahr bearbeiten wir diese Weinberge mit Leidenschaft und Mitte September lesen wir unsere voll ausgereiften Trauben. Nach einer getrennten Vinifizierung wählen wir die besten Anteile aus, um ganz gemäß der Langa-Tradition eine Assemblage zu kreieren. Die Flasche krönt die Qualität und beschert einen jungen und duftenden Wein, der sowohl bei der alltäglichen Tafel, wie auch bei Festen die Sinne erfreut.

- Dolcetto d'Alba DOC
- Dolcetto 100 %
- Spontangärung
- Mazeration und Gärung in offenen Stahl-Bottichen
- Malolaktische Gärung und Reifung im Stahltank
- Flaschenreife mindestens 3 Monate
- Weinberge in:
 - Monforte d'Alba: Cascina Pe Mol und Castelletto
 - Novello: Ravera und Rocche di San Nicola
 - Barolo: Rivassi
- Alkoholgehalt: 13,5 %
- Optimale Trinkreife: 2022 - 2024

Verkostungsnotiz

Beim Dolcetto d'Alba 2021 handelt es sich um einen jungen Wein. Er zeichnet sich durch einen großartigen Duft aus und zeigt sich durchaus komplex und mit einnehmendem Charakter.

In der Farbe lebendig rubinrot und kompakt mit eleganten violetten Reflexen.

Der Duft ist vielschichtig, vor allem fruchtig, mit angenehmen Anklängen an Maraska-Kirsche, Pflaume und Konfitüre aus kleinen roten Beeren. Es folgen elegante, ätherische und würzige Nuancen, die mit der Zeit noch deutlicher hervortreten und harmonisieren.

Im Geschmack trocken, intensiv und dezent warm, kräftig und gefällig, mit einer angenehmen Mandelnote im Nachhall.

Dieser Dolcetto d'Alba ist ein eklektischer Wein, den man ausnahmslos und ohne zu zögern zu zahlreichen Gerichten genießen kann.

Weinjahr 2021

Der Winter 2020/2021 war extrem schneereich: In den höheren Lagen des Barolo Gebiets hatte sich nach vier Schneetagen eine Schneeschicht von mehr als drei Metern Höhe angehäuft. Im März stiegen die Temperaturen, mit zwei ungewöhnlich warmen Wochen, bevor der April wieder Frost bescherte. Dieser dauerte, je nach Lage, ungefähr 48 Stunden und betraf den gesamten europäischen Raum. Das Austreiben der Knospen hatte schon begonnen und Schäden entstanden zum Glück lediglich in den tieferen Lagen und Gebieten, in denen Luftströme kalte Luft die Hügel hinaufbeförderten. Zum Glück waren die Weinberge der Familie Sandrone nicht betroffen.

Die Blüte begann in der ersten Juniwoche mit den ersten deutlich wärmeren Tagen. Danach stellte sich ein Aufeinanderfolgen mehrerer Wärme- und Kälteperioden mit willkommenen Regenschauern ein. Der letzte längere Sommerregen kam Mitte Juli und brachte zerstörerische Hagelschauer in Teilen von Monforte, Novello und im Roero.

Danach verlief der Sommer regelmäßig, mit wenigen Niederschlägen, was sowohl bezogen auf die Gesundheit der Reben, als auch auf die Qualität der Trauben zu einer hervorragenden Ernte führte.

Anfang September sanken die Nachttemperaturen langsam ab und die Pflanzen wurden durch einige Regenschauer Mitte des Monats abgekühlt. Das Krankheitsrisiko für die Pflanzen war 2021 relativ niedrig dank der geringen Luftfeuchtigkeit und der guten Belüftung.

Die Weinjahre 2016 und 2021 ähneln sich deutlich im Hinblick auf Temperaturentwicklung und Klima, einschließlich der starken Augusthitze. Der größte Unterschied der beiden Jahre liegt in der Menge an Niederschlägen – während es 2016 reichlich Regen gab, waren die Wasser 2021 relativ knapp.

Die Weinlese fand vom 9. bis 17. September statt.

