

2 0 2 3

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:
  - Barolo: Rivassi
  - Monforte d'Alba: Cascina Pe Mol und Castelletto
  - Novello: Ravera und Rocche di San Nicola
- Alkoholgehalt: 13 %
- Optimale Trinkreife: 2024 - 2027

## Verkostungsnotiz

Der Dolcetto 2023 präsentiert sich rubinrot mit Nuancen von violett. In der Nase entfalten sich Aromen von Pflaume, Brombeere und Kirsche, gefolgt von subtilen Gewürznoten.

Er besticht durch seine Eleganz und Finesse, mit weichen, abgerundeten Tanninen. Am Gaumen ist der erste Eindruck umschmeichelnd-süß, angehoben durch sein Volumen. Seine Säure ist perfekt ausbalanciert, wodurch er eine angenehme Frische beibehält. Das Finale enthüllt eine sanfte Mandelnote.

## Weinjahr 2023

Kalt jedoch trocken war das Anbaujahr, und gleichzeitig relativ sonnig. Relevante Niederschläge gab es nicht viele – nur zweimal hat es geschneit. So lässt sich der Winter zusammenfassen, auf welchen dann ein Frühling folgte, der das Jahr wieder ins Gleichgewicht brachte. Die Ende Mai einsetzenden Regenschauer waren leicht und homogen, was den Reben zu einem normalen Wachstum wie in klassischen Jahrgängen verholfen hat.

Ab Anfang Juni charakterisierte sich der Sommer durch zwei wechselwirkende Phasen: Auf lange Hitzeperioden folgten kühlere Temperaturen und Unwetter. Seine insgesamt überdurchschnittlichen Temperaturen wurden zu einem der Markenzeichen der Saison. Nachdem der Juli Gleichgewicht und Durchschnittsbedingungen wieder hergestellt zu haben schien, brachte der August erneut Wetterextreme und Anomalien.

Unsere Arbeit im Jahr 2023 lässt sich in drei Schlüsselwörtern zusammenfassen: Erfahrung, Geduld und Beständigkeit. Erfahrung gewannen wir durch die Zusammenarbeit mit Luciano; Geduld ist eine Tugend, die jeden guten Winzer auszeichnen sollte und Beständigkeit braucht es, um ein Projekt voranzubringen. Dies gelang uns unter anderem auch Dank der unentbehrlichen Unterstützung von Personen, die unserer Familie schon seit langer Zeit zur Seite stehen.

Die Lese fand vom 12. bis 21.9. statt.

