

2 0 2 4

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: 12,5 %
- Optimale Trinkreife: 2025 - 2029

Verkostungsnotiz

Dunkelviolette Farbe. In der Nase sind rote und schwarze Früchte sehr präsent, vor allem leuchtende Blaubeeren, umrahmt von mineralischen und Unterholz-Noten. Am Gaumen dominiert die Frucht, vor allem Blaubeere mit ihrer Frische und verdeckten Süße. Die Tannine sind zurückhaltend, aber reif und verleihen dem Wein eine feine Struktur. Es handelt sich um eine weniger dichte Version des Dolcettos als in den letzten Jahrgängen, eher transparent und leicht. Der Nachhall ist lang und wird von hellen, säurehaltigen Früchten und reifen, aber weichen Tanninen dominiert.

Weinjahr 2024

Das Jahr begann trocken, erst Ende März fielen schließlich die ersten nennenswerten Niederschläge, die einen langen Prozess der Wiederauffüllung der Grundwasserreserven einleiteten.

Die Blüte im Mai fand unter wechselhaften Bedingungen statt und im Anschluss gewährleistete eine sorgfältige Ausdünnung der Trauben eine ausgewogene Ernte bei voller Reife.

Bis in den Juni hinein regnete es immer wieder, zu diesem Zeitpunkt lagen die Trauben 1-2 Wochen hinter der normalen Entwicklung zurück. Der Juli brachte schließlich klares, warmes Wetter, das schnelles Wachstum und Reifung bewirkte. Diese gut getimte Periode mit überdurchschnittlichen Temperaturen hielt bis Ende August an.

Im September erneut Regen und kühle Bedingungen, so dass die vollständige Ausreifung der Trauben enorm viel Handarbeit erforderte. Im Oktober wechselten sich Regen und Sonne ab, was die Ernte durchaus erschwerte.

In den Weinbergen von Sandrone wird durch sorgfältige Handarbeit sichergestellt, dass jede Pflanze ein Höchstmaß an Qualität erhält, z.B. trug die präzise Grünlese dazu bei, die Früchte zur vollen Reife zu bringen, ohne die Kapazität der Pflanze zu überlasten. Kurz gesagt, alle Arbeiten in unseren Weinbergen dienen der Maximierung der Qualität im Glas.

In den letzten zwei Jahrzehnten war es notwendig, unser wachsendes Team darin zu unterweisen, die Bedürfnisse der Pflanzen unter sehr unterschiedlichen, nicht idealen Bedingungen zu verstehen, und das nicht nur in den warmen, trockenen Jahrgängen, die in den letzten zwanzig Jahren zur Norm geworden sind.

Dank der über Jahrzehnte angesammelten Erfahrungen der Familie Sandrone wurden die positiven Aspekte des Jahrgangs genutzt – (endlich) Regen, ein langer Vegetationszyklus und willkommen hohe Temperaturen in der Mitte der Saison führen zu eleganten, transparenten Weinen.

Die Lese fand vom 17. - 24. September statt.

