

2 0 2 5

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: 2026 - 2030

Verkostungsnotiz

Im Glas zeigt dieser Dolcetto sich tief violett. In der Nase treten rote und schwarze Früchte in den Vordergrund, mit einem deutlichen Einfluss von Blaubeere. Mineralische Noten und Walddüfte vervollständigen das Bouquet.

Am Gaumen dominieren die Früchte, insbesondere die Blaubeere, deren säuerliche Komponente prägnanter wirkt als die süße. Die feinkörnigen, jedoch reifen Tannine verleihen dem Wein eine edle Struktur.

Im Vergleich zu anderen Jahrgängen, wie etwa 2022 oder 2023, fällt dieser Dolcetto weniger konzentriert aus, obwohl er seinen Vorgängern geschmacklich in nichts nachsteht. Seine belebende Säure schenkt ihm einzigartige Harmonie. Sein Nachhall ist lang, mit säuerlich-hellen Fruchtnoten und reifen, weichen Tanninen.

Weinjahr 2025

Der milde, Niederschlagsreiche Winter sorgte für exzellente Wasserreserven, die sich für die gesamte Saison als überaus nützlich erwiesen, denn 2025 zeichnet sich in erster Linie durch zwei Hitzewellen aus: die erste zu Beginn der Blüte, wodurch die zukünftige Produktion eindrucksvoll homogen wurde, und die zweite von Ende Juli bis Mitte August mit Temperaturen bis zu 40°C. Es ergab sich jener „leichte Stress“, der abgesehen vom Anstieg der Qualität (stärkere Konzentration) einen perfekten Gesundheitszustand bewirkte.

Dies war der für den Jahrgang entscheidende Moment, eine auf den ersten Blick für die Pflanzen kritische Phase, welche aber durch die guten Wasserreserven in den tief gelegenen Erdschichten überwunden wurde. Zu den sanften Niederschlägen in Winter und Frühling gesellen sich das zielgerichtete Weinbergmanagement: Einbringen organischer Substanzen in den Boden, aufmerksame Bearbeitung des Blätterdachs (Vermeidung exzessiven Entlaubens) und Pflege der Rasenflächen zwischen den Rebreihen zur Eindämmung von Bodentemperatur und Wasserverlust.

Der September startete mit günstigen Wetterbedingungen. Dank der optimalen Reife konnten wir am 4. die Lese starten, die die gesamte folgende Woche andauerte.

Die Trauben zeichneten sich durch optimale Gesundheit und einer außergewöhnlichen Ausgewogenheit aller Komponenten aus: Zucker und Säure inbegriffen ließen in unserer Vorstellung einen reichen, frischen, fruchtigen und ausgewogenen Wein entstehen. Dieses Resultat wird auch durch den von Natur aus niedrigen Ertrag begünstigt, der sich hauptsächlich aus der geringeren Fruchtbarkeit der Knospen im Frühling ergab, und einer Homogenität, wie man sie selten erlebt.

Die Lese fand vom 4.- 9. September statt.

