



SANDRONE

"Le Vigne" Barolo 2012

Man kann diesen Wein als Barolo der Tradition bezeichnen, wobei sich die Tradition auf den Brauch bezieht, Weine aus verschiedenen Weinbergen zusammenzufügen. Unser Barolo „Le Vigne“ entsteht in der Tat aus der synergetischen Vereinigung vier sehr unterschiedlicher Weinberge, was Höhe, Boden und Ausrichtung betrifft. Und genau darin besteht die Stärke dieses Weines, seine Einzigartigkeit. Jede Variante erreicht ihr Bestes in der Flasche, nach der optimalen Zusammenfügung der verschiedenen Anteile, die von Jahr zu Jahr unterschiedlich sind.

Rebsorte: 100 % Nebbiolo

DIE WEINBERGE

BAROLO

VIGNANE (2 Grundstücke)

Ausrichtung: West

Höhe: 300 m ü.d.M.

Durchschnittsalter der Reben: 20 Jahre

Boden: lehm- und kalkhaltig

SERRALUNGA D'ALBA

BAUDANA

Ausrichtung : Süd-Südwest

Höhe: 380 m ü.d.M.

Durchschnittsalter der Reben: 25 Jahre

Boden: kalkhaltiger Mergel, mäßig

kompakt, nicht sehr tief

NOVELLO

MERLI

Ausrichtung: Süd-Südwest

Höhe: 380 m ü.d.M.

Durchschnittsalter der Reben: 25 Jahre

Boden: kalkhaltiger Mergel,
mäßig kompakt

CASTIGLIONE FALLETTO

VILLERO

Ausrichtung: Süd

Höhe: 330 m ü.d.M.

Durchschnittsalter der Reben: 30 Jahre

Boden: Lehm mit Sandschichten,
mitteltiefer Boden

WEINLESE

Der Jahrgang 2012 erinnert mit dem späten Austrieb und der späten Lese an 2014. Die Beerenschalen sind in diesem Jahrgang generell etwas feiner und bringen so vergleichsweise weniger Farbe, aber der Barolo bestätigt erneut sein außerordentliches Alterungspotenzial. Diesen Jahrgang prägt insbesondere eine delikate Struktur und harmonische Eleganz.

WEINBEREITUNG

Jeder Weinberg wurde getrennt vinifiziert.

MAZARATION: schonend 15 Tage in Edelstahl.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: 18 Tage in Edelstahl.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: in 500-Liter Fässern aus französischer Eiche, wobei ein Viertel der Fässer neu waren.

ASSEMBLAGE: im Sommer 2014, nach Vergewisserung der Qualität jeder einzelnen Partie.

AUSBAU: 26 Monate in denselben Fässern, in denen die malolaktische Gärung erfolgte, und 15 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Die verschiedenen Lagen von Le Vigne erbrachten einen vergleichsweise verhaltenen und etwas weniger markanten 2012er Jahrgang, mit dichten schwarzen und roten Früchten in der dezenten Nase, umrahmt von Leder, Trüffelnoten und einer schönen Mineralität. Am Gaumen zeigen sich die Tannine deutlicher als bei seinem Bruder, mit stärker entwickelter schwarzer Frucht am mittleren Gaumen, begleitet von Lakritz, Balsam- und Gewürznoten. Die ausgezeichnete Säure, Frische und ausgewogene Kraft entfalten sich wohl in den nächsten 8-10 Jahren bis zum Höhepunkt. Langer Abgang mit reifen Tanninen, Graphit und Tabak.

BesteTrinkzeit: 2022-2038.

ABFÜLLUNG

Im Juni 2015 wurden folgenden

Mengen abgefüllt:

18.000 Flaschen

800 Magnum

70 Doppelmagnum

ANALYSEWERTE

- Alkoholgehalt: 14 % vol.