

2 0 2 1

LE VIGNE

SANDRONE

BAROLO

## Wie früher

**Alte Kunst.** Der Barolo LE VIGNE pflegt mit der alten und weisen Kunst der Vermählung verschiedener Weinberge die Tradition der Langhe und des Barolo. Wir haben diese Machart gerne wieder aufgenommen, wobei wir mit den traubeneigenen Hefen arbeiten und die Weinberge getrennt voneinander ausbauen, anstatt sie, wie früher üblich, bereits bei der Gärung zusammenzuführen.

**Die Symphonie eines Gebiets.** Der Barolo LE VIGNE vereint die einzigartigen Charakteristika seiner vielfältigen Weinberge. Zu den ursprünglichen Lagen Vignane in Barolo und Merli in Novello gesellten sich 2010 Baudana in Serralunga d'Alba und 2011 Villero in Castiglione Falletto. 2019 vervollständigte sich das Projekt LE VIGNE mit Le Coste di Monforte in Monforte d'Alba. Verschieden in Höhenlage, Ausrichtung, genetischem Erbe und Boden, erzählen die Weinberge, die den heutigen Barolo LE VIGNE ausmachen, durch die Kunst des Blendings vereint mit einer Stimme vom gesamten Barolo-Gebiet.

**Jedes Jahr eine Entdeckung.** Nach separater Lese, Vinifizierung und Ausbau führen wir diejenigen Anteile zusammen, welche die Einmaligkeit eines jeden Weinbergs und die Besonderheiten des jeweiligen Jahrgangs zum Ausdruck bringen. Es ist unzweifelhaft ein Wein, der sich mit der Zeit entfaltet.

Bekanntermaßen geben Nebbiolo-Weine erst nach Jahren langsamer, ruhiger Reifung ihre besten Eigenschaften preis. Daher zählt auch unser Barolo LE VIGNE zu den Protagonisten des Projekts „*sibi et paucis*“.

- Barolo DOCG
- Nebbiolo 100 %
- Spontangärung
- Mazeration und Gärung in offenen Stahl-Bottichen
- Malolaktische Gärung und Reifung  
in französischen Eichenfässern von 500 Litern
- Flaschenreife mindestens 18 Monate
- Erster Jahrgang: 1990
- Weinberge in:  
Barolo: Vignane  
Castiglione Falletto: Villero ab 2011  
Monforte d'Alba: Le Coste di Monforte ab 2019  
Novello: Merli  
Serralunga d'Alba: Baudana ab 2010
- Alkoholgehalt: 14,5 %
- Optimale Trinkreife: 2030 – 2055

## Verkostungsnotiz

Genau wie sein Bruder Aleste präsentiert auch der Barolo Le Vigne eine sehr aromatische Nase, die dunkles Obst und Blumen, Mineralien und Gewürze aufeinandertreffen lässt. Am Gaumen ist dieser Wein tief-aromatisch, mit roten und schwarzen Früchten, mineralischen Noten und Rosenblättern, zarten Holzaromen und einem Hauch von Gewürzen.

Seine Struktur überzeugt mit komplexen Tanninen, welche seine Fruchtnoten unterstreichen, ohne dabei zu dominant oder schwer zu werden. Trotz seiner mächtigen Struktur behält der Barolo Le Vigne 2021 seine Leichtigkeit und Eleganz. Einige Jahre der Lagerung in der Flasche werden vonnöten sein, bevor dieser Wein in seinem achten bis zehnten Lebensjahr seine Trinkreife erreicht.

## Weinjahr 2021

Der Winter 2020-2021 war extrem schneereich, wobei die Schneeschicht in höher gelegenen Teilen des Barolo Gebiets mehr als drei Meter betrug.

Im März wurde das Wetter wärmer, und für zwei Wochen kam es zu ungewöhnlich hohen Temperaturen, bevor im April Frost eintrat. Der Frost dauerte je nach Lage ca. 48 Stunden und betraf ganz Europa. Die Reben hatten bereits angefangen, auszutreiben und Schäden beschränkten sich glücklicherweise auf niedrigere Lagen. Nur wenige unserer Weinberge waren betroffen.

Die Blüte zeigte sich in der ersten Juniwoche, zusammen mit den ersten wirklich warmen Tagen. Daraufhin wechselten sich warme und kalte Perioden ab, mit einigen willkommenen Regengüssen. Der letzte große Sommerregen Mitte Juli brachte in der Langa Hagel mit sich. Durch die starke August-Hitze kombiniert mit dem Ausbleiben von Niederschlägen begannen die Pflanzen, an den Folgen zu leiden. Warme Nachttemperaturen im August verstärkten die Dürre und einige Lagen litten so sehr wie zuletzt im Jahr 2017. Die relativ kurze Trockenperiode (50 Tage) zwang die Pflanzen dazu, das Wachstum der Beeren zu verlangsamen, was zu einem optimalen Verhältnis von Saft zu Schale führte. Insgesamt hatte die späte Trockenperiode kleinere Beeren und lockerere Trauben zur Folge, ein positives Ergebnis in den gut gepflegten Weinbergen der Familie Sandrone.

Anfang September begannen die Nachttemperaturen zu sinken, und in der Mitte des Monats erhielten die Pflanzen durch einige leichte Regenfälle eine willkommene Abkühlung.

Die Augusthitze trug positiv zur Reife und zur aromatischen Vielfalt der Trauben bei, und die Weine präsentieren sich generös, strukturiert und gehaltvoll, mit etwas weniger Säure als in den typischsten Jahrgängen. Der Barolo 2021 kann getrost über mehrere Jahrzehnte hinweg gelagert werden, auch wenn er bereits im mittleren Alter großes Trinkvergnügen bereitet.

Die Lese fand vom 7. bis 19. Oktober statt.

