

2 0 2 2

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: 2026 – 2045

Verkostungsnotiz

Der Barolo Le Vigne verführt in der Nase mit intensiven Aromen dunkler Früchte und blumigen Elementen, gepaart mit mineralischen Noten und Gewürzen. Am Gaumen dominieren rote und schwarze Früchte, gefolgt von mineralischen Nuancen und Rosenaromen. Holzige und würzige Noten runden das Gesamtbild ab.

Die Struktur dieses Weines hat es in sich: Mächtige, komplexe Tannine geben ihm Definition, ohne ihn dabei zu beschweren. Das Ergebnis ist ein unverkennbarer Barolo, dessen typische elegante Leichtigkeit intakt geblieben ist.

Er wird noch einige Jahre in der Flasche verweilen müssen, bevor er mit 8-10 Jahren seine optimale Trinkreife erreicht.

Weinjahr 2022

Widerstandskraft und Resilienz – diese Wörter fassen das Anbaujahr 2022 am besten zusammen. „Widerstandskraft“ beschreibt die Fähigkeit der Reben, selbst in schwierigen Bedingungen zu wachsen und zu gedeihen, „Resilienz“ das erstaunliche Durchhaltevermögen dieser Pflanzen, die aus Perioden der Knappheit gestärkt hervorgehen.

Das Anbaujahr 2022 begann mit einem recht trockenen Herbst. Erst Anfang Dezember fiel dann reichlich Schnee, der dank der niedrigen Temperaturen lange in den Weinbergen liegen blieb.

Der Winter war insgesamt mild und trocken, obwohl gegen sein Ende Temperaturen unter dem Durchschnitt der vergangenen 20 Jahre registriert wurden.

Das Austreiben der Knospen im Frühjahr ist im Vergleich zu den Anbaujahren der 80er im üblichen Zeitrahmen erfolgt. In den ersten Phasen gab es viel Niederschlag: 70-80 mm in nur wenigen Tagen.

Es folgte eine warme und trockene Wetterperiode, in der die Hitze mit jedem Tag anstieg. Dank der kühleren Nachttemperaturen hatten die Pflanzen dennoch stets genug Luft zum Atmen. Alle phänologischen Phasen sind schnell aufeinander gefolgt, wodurch sich die Ernte um zirka zwei Wochen verfrühte. Die Trauben, deren Beeren ein wenig kleiner als normal ausfielen, haben den Keller gesund und mit dem optimalen Gleichgewicht zwischen Frucht und Säure erreicht.

Die Arbeit des Winzers war in diesem Jahr weniger und doch ausschlaggebend. Es mussten nicht viele, jedoch einige wichtige Maßnahmen gegen die Verbreitung von Krankheiten getroffen werden. Auch 2022 ließen wir Erfahrung und Kompetenz über unser Handeln bestimmen, wie immer in Bezug auf unser Einschreiten mit dem Leitwort: „So viel wie nötig, so wenig wie möglich.“

Die Lese fand vom 26. September bis 6. Oktober statt.

