

2 0 2 0

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: 2027 – 2046

Verkostungsnotiz

Das außergewöhnliche Jahr 2020 hat einen mächtigen und zugleich raffinierten Wein hervorgebracht.

Der Barolo Le Vigne 2020 präsentiert ein intensives Bouquet von schwarzen Früchten, Rosen und Veilchen mit einer Idee von Kolanuss und Graphit.

Am Gaumen treten die Aromen schwarzer und roter Früchte in den Vordergrund, getragen von wunderbar süßen, reifen Tanninen und einem extrem generösen, charaktvollen Finale. Beim Trinken mag man sich fragen: „Ist dieser Wein schon reif genug?“. Nun, seine Balance und Trinkbarkeit sind für sein relativ junges Alter schon überraschend gut, und wer ihn mit Bedacht verkostet, wird die Tiefgründigkeit seiner Tannine und Struktur bemerken.

Die Tannine sind so reif und geschmeidig, dass sie fast im Wein zu verschwinden scheinen. Doch sie sind da – und sollten dem Wein über ein paar Jahrzehnte hinweg treu bleiben.

Weinjahr 2020

2020 wird uns in Erinnerung bleiben als ein Jahr aufeinanderfolgender Hitze- und Kälteperioden, was sich eindeutig auch im Wein widerspiegelt.

Das Jahr begann mit einem milden, recht trockenen Winter und relativ wenigen wirklich kalten Tagen. Februar brachte ein wenig Schnee und Niederschlag, wonach die Temperaturen gegen Ende des Monats anstiegen. Bis Mitte März hielt das milde Wetter an. Angesichts der für die Jahreszeit ungewöhnlichen Wärme und Trockenheit mussten wir die Winterarbeit zügig beenden.

Ab Mitte März kühlte sich das Wetter deutlich ab und im April begann sich ein Wettermuster einzustellen, das fast die gesamte Vegetationsperiode über anhielt: 4-5 Sonnentage, gefolgt von 1-2 Regentagen. Dies deckte den Wasserbedarf der Pflanzen, verkomplizierte jedoch die Behandlung der Reben, da es in der Region zu zahlreichen Peronospora-Infektionen kam. Dank Lucas langjähriger Erfahrung konnten wir die Krankheit jedoch erfolgreich in Schach halten. Die Pflanzen blühten unter guten Bedingungen und brachten gesunde Früchte hervor.

Ende Juli begann eine Hitzeperiode, deren Auswirkungen allerdings durch den Wechsel von Sonne und Regen sowie die aufgefüllten Grundwasserreserven gelindert wurden. Das warme Wetter hielt bis September an, wonach eine Reihe von Gewittern die Region abkühlte. Die darauffolgenden Wetterbedingungen waren mit sonnigen Tagen und kühlen Nächten ideal. Die Früchte reiften gleichmäßig aus und die Lese ging leicht von der Hand.

Die Lese fand vom 8. – 13. Oktober statt.

