



## “Valmaggiore” Nebbiolo d’Alba 2009

Unser Valmaggiore entsteht aus Lucianos tiefer Leidenschaft für die Rebsorte Nebbiolo und aus dem Bestreben, deren verschiedene Ausdrucksformen, je nach An-baugebiet, aufzuzeigen. 1994 erfolgte die erste Lese dieses Weines, dessen Trauben aus einem der histori-schen Crus des Roero –Valmaggiore- in der Gemeinde Vezza d’Alba stammen. Der Hügel ist geprägt von einem starken Höhenunterschied und einem sehr sandigen Boden. Diese Merkmale, gemeinsam mit der hohen Bepflanzungs-dichte –8000 Stöcke pro Hektar- und dem niedrigen Ertrag, verleihen dem Wein einen besonde-ren Charakter, üppig aber elegant und stets sehr fruchtig.

Rebsorte: 100% Nebbiolo

### DIE WEINBERGE

#### VEZZA D’ALBA:

VALMAGGIORE

Ausrichtung: nach Süd-Südwest

Höhe: 270 m ü.d.M.

Bodenbeschaffenheit: sandig

Durchschnittsalter: 25 Jahre

### DIE WEINLESE

Der Jahrgang 2009 zeichnete sich durch ausgiebige Schneefälle im Winter und einen ziemlich regnerischen Frühlingsanfang aus, wodurch der Wasservorrat im Boden wiederhergestellt wurde. Das Wetter stabilisierte sich nach dem 30. April und die Keimung erfolgte rechtzeitig, nicht zuletzt dank einem nicht besonders reg-nerischen Mai mit Temperaturen über den Durchschnittswerten. Der Sommer ver-lief mit wenig Regenfall und einigen recht warmen Tagen. Die Reben entwickelten sich in allen Wachstumsphasen linear und die guten Klimaverhältnisse ermöglich-ten eine volle Reifung der Trauben.

Weinlese: vom 29. September bis 7. Oktober.

### DIE WEINBEREITUNG

MAZARATION: schonend, 7/9 Tage in Edelstahl.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: 20 Tage in Edelstahl.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: in 500-l-Fässern aus französischem Eichenholz, die zum zweiten oder dritten Mal verwendet wurden.

AUSBAU: 12 Monate in denselben Fässern, in denen die malolaktische Gärung erfolgte und 9 Monate in der Flasche

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Delikate, granat-rosige Farbe. Aromen und Duftnoten von Rosen, Beeren und roten Früchten mit einer ansprechenden und delikaten Spur Lakritz, Pfeffer-minz- und Mentholnoten. Am Gaumen eine ausgezeichnete Balance von Frucht und Säure, den Geschmack dominieren Erdbeeren und roten imbeere, reife, aber trockene Tannine, deren Biss durch süße Früchte und ein ausgedehntes Finish gemildert wird.

Beste Trinkzeit: ab sofort bis 2022

### DIE ABFÜLLUNG

In der zweiten Dezemberhälfte 2010 wurden folgende Mengen abgefüllt:

16 700 Flaschen

319 Magnum

### DIE ANALYSEWERTE

- Alkoholgehalt: 13,50 Vol.%
- Gesamtsäure: 5,9 g/l
- pH-Wert: 3,51
- Nettoextrakt: 32,50 g/l