

Sandrone Junior

2017

SANDRONE SANDRONE

SANDRONE

*Vite
Talin*

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Madre Natura e la Terra. Sono trascorsi cinque anni dal rilascio della prima bottiglia di Vite Talin. Quello che nel corso del tempo è stato oggetto di studi e analisi, oggi è il tratto distintivo di una pianta dalle caratteristiche uniche. Nello specifico acini, e di conseguenza anche grappoli, di dimensioni ridotte, più piccoli. Gli stessi si presentano assai pruinosi e dal colore intenso. Le foglie sono visibilmente più frastagliate, ruvide e spesse. Vite Talin, nel suo complesso, è una pianta più contenuta, anche per quanto riguarda la produzione.

Il Tempo e l'Uva. Il 2017 si caratterizza per due elementi chiave: caldo e asciutto. Nell'evolvere delle stagioni, le buone escursioni termiche tra giorno e notte sono state un elemento distintivo dell'annata. Queste hanno infatti saputo dare sollievo anche nelle giornate più calde. L'inverno è stato mite, con un conseguente germogliamento precoce. Il mese di aprile, però, ha riportato il freddo che ha così rallentato il percorso vegetativo. Lo stesso ha causato una selezione degli acini, confermando grappoli spargoli per Vite Talin. La maturazione è avvenuta in anticipo rispetto alle medie stagionali, grazie all'arrivo dell'anticiclone che ha garantito tempo stabile. Con l'arrivo dell'estate, sempre calda e asciutta ma caratterizzata dalla buona escursione termica, si è così giunti alla maturazione dei grappoli e a una rapida invaiatura, svoltasi con grande anticipo. L'autunno ha portato con sé un calo importante delle temperature, con un incremento dell'escursione termica tra giorno e notte e diretti benefici sul profilo polifenolico di Vite Talin.

Il Vino e le sue Espressioni. Vite Talin 2017 racchiude, all'interno della bottiglia, sia il carattere di questo Nebbiolo dai tratti unici sia le peculiarità dell'annata. Il naso viene raggiunto da un'esplosione di note floreali a cui seguono quelle minerali. I frutti sono appena accennati ma comunque espansi e complessi. Ancora una volta, il ruolo dell'uomo in vigna, con la sua capacità di leggere la pianta e interpretarne il futuro, è stato fondamentale. Grazie a un'accurata gestione del vigneto e della chioma, il frutto non ha subito alcun danno: raggiunto il tempo della vendemmia, era perfettamente in equilibrio. Al palato, Vite Talin 2017 presenta la maturazione avanzata del frutto e una gradevole bevibilità, tipica dell'annata. In bocca si riconoscono note erbacee di menta e timo, assicurando, a chi lo degusta, complessità e corposità.

Presente e Futuro. Oggi Vite Talin 2017 possiede una sorprendente generosità: struttura, elementi fruttati e note floreali si esprimono all'unisono, offrendo, fin da subito, un vino dalla grande struttura. Lo stesso che, se lasciato esprimere nel corso degli anni, potrà offrire nuove prospettive. Ancora una volta, il finale lungo e dolce, con le caratteristiche note minerali e di grafite, conferma l'identità e lo stile unico dei vini Sandrone.

Data di vendemmia: 28 settembre
Vigneti nel comune di Barolo: Le Coste, Druca e Rivassi
Gradazione alcolica: 14,5%
Miglior beva: 2025 - 2050

Mutter Natur und die Erde. Fünf Jahre sind vergangen seit der Abfüllung der ersten Flasche des Vite Talin. Was im Laufe der Zeit das Thema zahlreicher Studien und Analysen war ist heute das Markenzeichen einer einzigartigen Pflanze: kleinerer Beeren und ebenfalls zierlichere Trauben. Diese präsentieren sich sehr bereift und von intensiver Farbe. Die Blätter sind sichtlich tiefer eingeschnitten, dicker und rauer. Insgesamt ist Vite Talin eine Pflanze von geringerer Größe, mit einem dementsprechend niedrigeren Ernteertrag.

Das Wetter und die Trauben. 2017 zeichnete sich durch zwei Schlüsselemente aus: die Hitze und die Trockenheit. Im Laufe der Saison haben sich die starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht als ein weiteres Merkmal dieses Jahres herausgestellt. Dies kam den Pflanzen in den wärmsten Tagen des Jahres zugute. Durch den milden Winter trieben die Knospen verfrüht aus. Im April kam jedoch die Kälte zurück, wodurch das Pflanzenwachstum etwas gehemmt wurde. Die kühleren Temperaturen bewirkten eine natürliche Selektion der Beeren, worin sich die Regel, nach welcher die Beeren in der Traube locker angesetzt sind, bestätigte. Die Reifung ist dank des Eintreffens des Hochdruckgebiets, das für stabiles Wetter gesorgt hat, früher als gewöhnlich erfolgt. Zu Beginn des Sommers, der schönes, trockenes Wetter mit hohen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht brachte, haben die Trauben ihren Reifungsprozess begonnen und der Farbwechsel fand früh und rasch statt. Im Herbst sind die Temperaturen dann deutlich gesunken, was noch höhere Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht bewirkte und sich positiv auf das Profil der Polyphenole im Wein ausgewirkt hat.

Der Wein und seine Aromen. Der Barolo Vite Talin 2017 zeigt sowohl den starken Charakter dieser einzigartigen, mutierten Nebbiolo-Sorte als auch die Besonderheiten des Anbaujahrs 2017. Seine Nase ist eine Explosion von blumigen und mineralischen Noten, mit einem eindeutigen Eisen-Einfluss. Obwohl sich seine fruchtige Seite noch entfalten muss, zeigt er jetzt schon Raffinesse und Aroma-Intensität. Auch 2017 hat sich die Wichtigkeit der Rolle des Winzers im Weinberg bestätigt. Dank seiner Fähigkeit, die Bedürfnisse der Pflanzen zu verstehen und so die besten Voraussetzungen für ihre Entwicklung zu schaffen, entstand 2017 wieder ein großartiger Wein. Die behutsame Pflege der Rebzeilen und des Weinlaubs konnte Schäden an den sensiblen Früchten vorbeugen: Zu Beginn der Ernte hatten die Beeren ihr perfektes inneres Gleichgewicht erreicht. Am Gaumen zeigt dieser sehr trinkbare Wein die reife Fruchtigkeit seines Jahrgangs, untermalt von Kräuternoten wie Minze und Thymian, welche dem Trinkgenuss Form und Komplexität verleihen.

Gegenwart und Zukunft. Schon heute ist Vite Talin 2017 überraschend gehaltvoll: Seine Struktur, Fruchtaromen und blumigen Noten harmonisieren perfekt miteinander und schenken dem Wein Charakter. Sein volles Potenzial wird er jedoch erst im Laufe der nächsten Jahre entfalten können. Sein langanhaltender, geschmeidiger Nachhall mit den typischen Graphit- und Mineralnoten bestätigt erneut den einzigartigen Stil der Sandrone Weine.

Lesen: 28. September
Weinberge in Barolo: Le Coste, Druca und Rivassi
Alkoholgehalt: 14,5%
Optimale Trinkreife: 2025 - 2050



Vite
Talin

La vite | poche foglie ma molto frastagliate, ruvide e spesse. La pianta meno vigorosa e, nel complesso, più contenuta, sia nell'aspetto, sia come produzione.

L'uva | di dimensioni ridotte, i grappoli, assai pruinosi, più piccoli così come gli acini. Il colore è molto intenso.

Die Rebe | Dieser Rebstock weist eine lockere Vegetation auf mit rauhen, dicken und stark gezackten Blättern. Die Pflanze wächst weniger kräftig und verhalten, auch bezüglich der Produktion.

Die Weintraube | Sowohl die Trauben wie auch die Beeren sind kleiner als im Durchschnitt und weisen bei voller Reife die für Nebbiolo typische feine Patina auf. Sie haben eine sehr intensive Farbe.

SANDRONE

Sandrone Luciano

Via Pugnane, 4 · 12060 Barolo · Italia

info@sandrone luciano.com · sandrone luciano.com

IT



DE

