

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@sandroneluciano.com · sandroneluciano.com



La Tenacia. È questa la parola che sei anni dopo il rilascio della prima bottiglia sul mercato, identifica Vite Talin, una delle espressioni del Nebbiolo secondo la famiglia Sandrone. Una pianta che si esprime e offre la migliore versione di sé anche in condizioni estreme, dando risalto all'uva: resiliente per natura e capace di risplendere più intensamente del terroir.

Il frutto, che si distingue per le sue dimensioni contenute, sia acini sia grappoli ridotti se comparati con un Nebbiolo tradizionale e assai pruinosi, presenta un colore molto intenso.

Ad accompagnarla una vegetazione misurata, le cui foglie si caratterizzano per essere sempre discontinue, irregolari, frastagliate, ruvide e spesse.

La stagione vegetativa. Il terreno su cui ha dimorato Vite Talin, grazie al tanto umido quanto lungo inverno e a una precoce primavera, presentava, all'inizio della stagione vegetativa 2019, una buona idratazione.

Il germogliamento ha avuto avvio a fine marzo mentre l'estate, con il vero caldo, si è mostrata alla fine di giugno. Ed è proprio questo periodo, con dieci giorni caratterizzati dalle elevate temperature, che ha contribuito alla formazione degli acini e ha evitato possibili malattie. Ma ciò che ha distinto, ma soprattutto inciso positivamente sulla stagione di Vite Talin, è stato un ciclo mediamente più freddo, e più in generale l'abbassamento delle temperature, a partire da settembre. Condizioni climatiche favorevoli per la pianta che solo così ha potuto distinguersi, presentando una posizione di vantaggio.

Vite Talin 2019: resistente ed elegante

Scuro, profondo e stratificato; Il Barolo Vite Talin 2019 ha tutte le caratteristiche tipiche del clone della pianta virosata, che Luciano scoprì circa 40 anni fa in un vigneto e che diventò uno dei suoi progetti di vita.

I minuscoli acini di Vite Talin, altamente pigmentati, danno origine ad un vino possente, di colore particolarmente scuro, che viene assoggettato ad uno specifico metodo di vinificazione per ammorbidente i suoi tannini e per meglio equilibrare la sua struttura.

Al naso, emergono intensi aromi di frutta nera succosa, impreziositi da accenni di sottobosco. L'anno in più trascorso in grandi botti di legno regala al vino una sottile nota di rovere, che contribuisce in maniera notevole alla sua struttura.

Il finale, nel quale si apprezzano tannini dolci e note minerali, è intenso e persistente. Il vino necessita ancora di tempo e pazienza prima di raggiungere il suo picco. Infatti, nei prossimi 10-15 anni migliorerà progressivamente, arrivando infine a conquistare il culmine della sua eccellenza.

Data di vendemmia: 16 ottobre

Vigneti nel comune di Barolo: Le Coste, Drucà e Rivassi

Gradazione alcolica: 15%

Miglior beva: 2035 - 2060

Widerstandsfähigkeit. Das ist der Begriff, der – sechs Jahre nach dem Erscheinen der ersten Flasche auf dem Markt – Vite Talin am besten beschreibt. Diese Nebbiolo-Variante des Hauses Sandrone bringt auch unter extremen Bedingungen stets prächtige Trauben hervor. Von Natur aus widerstandsfähig, erreicht sie ihre erstaunliche Qualität aufgrund ihrer innewohnenden Eigenschaften und macht sich so weniger abhängig von der Charakteristik des Terroirs. Sowohl die Trauben als auch die einzelnen Beeren sind von geringerer Größe im Vergleich zur herkömmlichen Nebbiolo-Pflanze, sehr stark bereift und kräftig gefärbt. Der vegetative Teil der Pflanze rund herum zeigt sich zierlich, mit unregelmäßigen, gezackten, rauen und dicken Blättern.

Die Anbausaison. Die Erde, in der Vite Talin gedieh, wies zu Beginn der Anbausaison 2019 dank des langen, durchgehend nassen Winters und des vorzeitigen Frühlings einen guten Feuchtigkeitsgehalt auf.

Das Austreiben der Knospen erfolgte Ende März, während die Sommerhitze gegen Ende Juni einsetzte. Die zehntägige Periode hoher Temperaturen trug maßgeblich zur Entwicklung der Beeren wie auch zur Eindämmung möglicher Krankheiten bei.

Was die Anbausaison jedoch hauptsächlich auszeichnete – und die Qualität der Trauben positiv beeinflusste – war das generelle Absinken der Temperaturen im September. Es schuf meteorologische Bedingungen, die es den Vite Talin-Pflanzen ermöglichten, ihr volles Potential zu entfalten und ihre typischen Eigenschaften ideal auszubilden.

Vite Talin 2019: elegant und resistent. Dunkel, profund und vielschichtig: Der Vite Talin 2019 ist ein Musterbeispiel für den Nebbiolo-Klon von der mit einem Virus infizierten Rebe, die Luciano vor ca. 40 Jahren in den Weinbergen entdeckte und der in der Folgezeit zu einem bemerkenswerten Schwerpunkt in seinem Lebenswerk wurde. Die winzigen, hochpigmentierten Beeren des Vite Talin sorgen für einen kräftigen Wein von intensiver Farbe, dessen Wuchtigkeit und bedeutende Tannine dank einer darauf abgestimmten Vinifizierung eingebunden werden.

Die Nase offenbart saftige schwarze Früchte mit einer Note von Unterholz. Durch das zusätzliche Jahr der Lagerung in großen Holzfässern weist der Wein zudem eine Eichennote auf, die maßgeblich zu seiner Struktur beiträgt.

Das Finale ist langanhaltend, mit reifem, süßem Tannin und mineralischen Noten. Der Wein wird noch einiger Zeit des Wartens bedürfen, bevor er seine Bestform erreicht: Im Laufe der nächsten Jahre wird er sich kontinuierlich weiterentwickeln, um dann nach 10 – 15 Jahren am Höhepunkt seines Genusses angelangt zu sein.

Lese: 16. Oktober

Weinberge in Barolo: Le Coste, Drucà und Rivassi

Alkoholgehalt: 15%

Optimale Trinkreife: 2035 - 2060



*Vite
Talin*