

2 0 1 3

A L E S T E

S A N D R O N E

BAROLO

## L'esperienza cresce e si perfeziona

**Cuore e continuità.** ALESTE è la continuità naturale del primo vino di Luciano, il Cannubi Boschis. È la scelta coraggiosa e sensibile di Luciano che rende così omaggio alle giovani generazioni di famiglia, donando loro tutta l'esperienza, la conoscenza e il cuore delle sue numerose vendemmie. ALESTE è infatti l'unione dei nomi di battesimo dei suoi nipoti ALEssia e STEfano.

**Vino simbolo.** Fin dagli inizi, nel 1985, Luciano ha sempre creduto nell'unicità e nell'eccezionalità della collina Cannubi e nel suo potenziale, esprimendolo in una vinificazione separata. Questo vino rende omaggio alla ricchezza e all'eleganza di un vigneto eccezionale, nel cuore del Barolo. Vendemmia dopo vendemmia, è diventato per noi un vino simbolo che ha attirato l'attenzione di tanti appassionati nel mondo fin dai suoi primi imbottigliamenti.

- Barolo DOCG
- Nebbiolo 100 %
- Fermentazione spontanea
- Macerazione e fermentazione alcolica in tini aperti di acciaio
- Fermentazione malolattica e elevazione in fusti di rovere francese da 500 litri
- Affinamento in bottiglia 18 mesi
- Prima annata 1985 Cannubi Boschis dal 2013 in poi ALESTE
- Vigneto nel comune di Barolo: Cannubi Boschis
- Gradazione alcolica: 14,5 %
- Tempo di beva consigliato: 2028 – 2048

## Note di degustazione

ALESTE 2013 è il risultato di un'annata classica.

La sua complessità aromatica si esprime ad ogni giro di bicchiere sprigionando sentori di spezie orientali, rovere, frutti neri e, come tipico per le annate più fresche, sono i toni floreali di petali di rose ed ibisco a catturare l'olfatto. Si sentono anche foglie essiccate di sigaro, cedro, liquirizia nera e pepe bianco macinato.

Al palato il senso del volume è palpabile, dominato da ciliegie scure e lamponi neri. Questo è un vino che solletica i sensi. C'è infatti un trillo vibrante che gli dà personalità, la freschezza dell'acidità stuzzica gli opulenti tannini.

ALESTE 2013 sarà un Barolo particolarmente longevo. E' un vino ritroso - al momento chiuso - che richiede pazienza. La sua struttura presente rende questo vino integrale, ma ancora molto giovane; raggiungerà la sua migliore apertura tra 12-15 anni.

## Andamento dell'annata 2013

Nel complesso è stata una stagione caratterizzata da un doppio andamento: dopo una prima fase più fresca e piovosa abbiamo avuto un secondo periodo più caldo e asciutto che ha consentito forti recuperi ottenendo risultati molto soddisfacenti.

Nonostante il germogliamento sia avvenuto in un periodo caratterizzato da basse temperature e frequenti precipitazioni che hanno fatto temere una perdita qualitativa seria, a giugno, con l'avvicinarsi della fioritura, le condizioni legate agli eventi atmosferici sono gradualmente migliorate favorendo una buona allegagione.

La vera svolta è avvenuta nel mese di luglio con un periodo di tempo stabile. Giorni caldi e luminosi fino a ottobre sono stati favorevoli alla sintesi fenolica. Questo ci ha permesso di recuperare gran parte dello svantaggio registrato in primavera. Le notti fresche dell'ultimo periodo di maturazione hanno, inoltre, contribuito a sviluppare al meglio le caratteristiche che contraddistinguono il Nebbiolo ed ottenere così uve di ottimo livello qualitativo.

In conclusione possiamo affermare che la gestione in campo è stata impegnativa, ma le scelte giuste in funzione del clima e delle condizioni pedologiche eseguite nel periodo ottimale per le operazioni in vigna, hanno senz'altro fatto la differenza. Laddove diradamento e sfogliatura sono state svolte nel giusto momento e con la giusta metodologia, si sono ottenute uve in grado di dare origine a vini ben strutturati e longevi che fanno della vendemmia 2013 un'ottima annata.