

2 0 2 1

A L E S T E

S A N D R O N E

BAROLO

## L'esperienza cresce e si perfeziona

**Nel cuore del Barolo.** Dal cuore del paese di Barolo la lunga collina dei Cannubi si protende in direzione nord, delimitando sostanzialmente due versanti, uno che guarda ovest e l'altro che si rivolge a est. In una parte di questa collina, tradizionalmente denominata Cannubi Boschis nasce questo Barolo, che sintetizza i caratteri regali del Nebbiolo, di una terra marnosa e moderatamente compatta e di un clima che ogni anno sorprende per la sua originalità.

**Frutto dell'esperienza.** Nel Barolo, Cannubi Boschis è una vigna preziosa. La coltiviamo e vinifichiamo con orgoglio dal 1985, certi della sua unicità e del suo straordinario potenziale produttivo. Dal 2013 il nome di Barolo Cannubi Boschis si è convertito in Barolo ALESTE. Luciano ha voluto così dedicarlo ai suoi nipoti, Alessia e Stefano.

In ogni caso, è un vino che sa evolversi col tempo. Solo dopo anni di lenta e silenziosa evoluzione, si sa che il Nebbiolo regala i suoi caratteri migliori. Anche il nostro Barolo ALESTE è uno dei protagonisti del progetto "*sibi et paucis*".

- 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 per almeno 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 consigliata: 2034– 2060

## Note di degustazione

La prima sensazione che si ottiene bevendo il Barolo Aleste 2021 è il suo profumo intenso, che unisce aromi di ciliegie e lamponi, note minerali e legnose, il tutto sottolineato da un accenno di spezie e sottobosco.

È un vino con qualcosa di misterioso, prima si nasconde, poi si sprigiona nel bicchiere manifestandosi pienamente. Al palato si mostra sorprendentemente robusto e strutturato, ma senza pesare... sembra che danzi in bocca. I frutti rossi primeggiano, bilanciati da aromi speziati e note di legno. I tannini richiederanno ancora alcuni anni di pazienza per regalare più armonia al vino, seppure esibiscono già sin d'ora la dolcezza ed eleganza di quest'annata. Il finale presenta tannini maturi, note di grafite e frutta scura.

## Andamento dell'annata 2021

L'inverno 2020-2021 è stato estremamente nevoso, nelle zone più alte del Barolo, l'insieme della neve caduta ha superato i 3 metri.

A marzo il clima si è riscaldato facendo registrare 2 settimane di temperature insolitamente alte, prima che, ad inizio aprile, in tutta Europa, ritornasse il gelo per 48 ore. Le piante avevano già cominciato a germogliare, ma fortunatamente i danni maggiori si sono verificati solo nelle zone più basse. Solo pochi vigneti della famiglia Sandrone ne hanno risentito.

La fioritura è arrivata nella prima settimana di giugno, insieme ai primi giorni veramente caldi. Successivamente, sia giugno che luglio sono stati caratterizzati da un'alternanza di periodi caldi e freschi, con puntuali fenomeni temporaleschi. L'ultima grande pioggia è arrivata a metà luglio, accompagnata da grandine in tutte le Langhe.

Agosto ha poi portato il grande caldo qui a Barolo e, vista la contemporanea mancanza di acqua, le piante hanno cominciato a soffrirne. Le alte temperature notturne hanno esacerbato lo stress idrico ed alcuni vigneti ne hanno sofferto tanto quanto ne patirono già nel 2017. L'aspetto positivo, però, è stato che il periodo relativamente corto (50 giorni) di siccità, ha indotto le piante a rallentare la crescita degli acini, assicurando un ottimo rapporto tra polpa e buccia. In definitiva, la siccità di fine stagione, riducendo le dimensioni degli acini, ha contribuito alla formazione di grappoli più snelli. Un risultato comunque positivo, soprattutto grazie all'estrema cura adottata nei vigneti dal team dell'azienda Sandrone. Ad inizio settembre, le temperature notturne hanno cominciato a scendere e a metà mese le piante sono state rinfrescate da alcune leggere piogge.

Il caldo di agosto ha avuto un effetto positivo sulla maturazione dell'uva e sulla complessità dei suoi aromi. I vini sono risultati generosi, ricchi e maestosi, con magari un'acidità più attenuata rispetto alle annate più classiche.

La vendemmia si è svolta l'8 ottobre.

