

2 0 2 3

SANDRONE

## BARBERA D'ALBA

### Generosa vitalità.

**Dal Monferrato alla Langa.** Originario delle colline del Monferrato, nella seconda parte dell'Ottocento il vitigno Barbera ha raggiunto anche i terreni vocati alla vite nel Roero e poi in Langa. Su queste colline ha selezionato, spesso in competizione con il Nebbiolo, gli spazi a sé più congeniali, quelli dove prevalgono i terreni marnosi e compatti e dove le piante possono beneficiare più a lungo dei raggi del sole. Da questa speciale simbiosi è nato il vino Barbera d'Alba, fruttato e sapido, un altro protagonista dei vigneti e delle cantine piemontesi.

**Equilibrio e armonia.** In questo universo produttivo sono sette i vigneti che coltiviamo a Barbera sulle colline del Barolo; ognuno esprime caratteri originali, dettati dalla particolarità del terreno e del microclima. A ogni vendemmia raccogliamo a mano i loro grappoli e li vinifichiamo separatamente per tradurre nei vini i riferimenti dell'origine. Dall'assemblaggio di questi vini nasce la nostra Barbera d'Alba che maturiamo per 15 mesi nei contenitori di legno, soprattutto recipienti nuovi che meglio sanno bilanciare la naturale struttura del vino, profondamente ispirata al fruttato, alla fragranza e a un tannino mai troppo incisivo.

- Barbera d'Alba DOC
- Barbera 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 9 mesi
- Vigneti nei comuni di:  
Barolo: Albarella  
Monforte d'Alba: Cascina Pe Mol  
Novello: Rocche di San Nicola e Ravera
- Gradazione alcolica: 14 %
- Tempo di beva consigliata: 2026 – 2038

## Note di degustazione

Al bicchiere si alzano decisi aromi di lamponi rossi e neri, accompagnati da note di ciliegie, prugne scure e minerali. Il tutto è sostenuto alla base da sentori di grafite e legno.

Il vino esibisce il colore rosso rubino tipico del Barbera. Il vino al palato dà l'impressione di morbidezza e finezza, con intensi aromi di frutti neri e una buona freschezza, sebbene esso appaia meno concentrato e poderoso rispetto alle annate passate.

La sua struttura è di media importanza, con delicati tannini derivanti dall'invecchiamento nelle botti di legno. Il finale mostra sia intensità che persistenza, e la sua fresca acidità dona leggerezza al vino. Nel complesso, il Barbera 2023 si può definire un vino elegante ed armonioso.

## Andamento dell'annata 2023

L'inverno del 2023 è stato freddo e secco, con poche precipitazioni. Ad inizio primavera il tempo ha continuato ad essere asciutto, mantenendosi stabile fino al germogliamento. In seguito, invece, durante il mese di maggio, si sono verificate abbondanti piogge che la terra ha potuto assorbire quasi totalmente, senza che si verificasse troppo deflusso. Questo ha consentito uno sviluppo vegetativo regolare nel corso dei mesi successivi.

L'estate, da inizio giugno in poi, è stata caratterizzata da periodi caldi alternati ad ondate di freddo con temporali. Questo ha intensificato i lavori in vigna: curare le piante in quelle condizioni estreme è stata una vera sfida per il nostro team.

Verso fine luglio è tornato il grande caldo, insieme ad un periodo di siccità che è durato fino a metà settembre. Nel 2023, la vendemmia verde è stata minima, consegnando vini con contenuto alcolico più basso di quanto ci si poteva aspettare in un'annata così calda. Grazie a molti anni di esperienza la nostra squadra, condotta da Luca, sa benissimo come gestire ogni vigneto per ottenere il massimo della qualità.

Per il Barbera, le condizioni del 2023 sono state quasi perfette, proprio perché questo vitigno prospera con il caldo. In Langa, è stato fondamentale stabilire il giusto equilibrio tra la superficie del fogliame e la quantità di frutta. Alla fine, le nostre fatiche sono state ripagate da una vendemmia i cui frutti avevano la giusta maturazione insieme ad un perfetto equilibrio di zuccheri e acidi.

L'ottimo risultato raggiunto nel bicchiere, ha dimostrato come sia valsa la pena correre i rischi che comporta una vendemmia tardiva.

La vendemmia si è svolta dal 29 settembre al 4 ottobre.

