

2 0 2 4

SANDRONE

DOLCETTO D'ALBA

Piacevole semplicità

Stile di Langa. Tra la vite di Dolcetto e le colline di Langa c'è un patto che dura da secoli. Non solo perché il vitigno è nato su queste colline alla destra del fiume Tanaro. Soprattutto, per il forte legame che si è intrecciato nel tempo tra questo vitigno e il suo vino e la gente che vive queste zone. Se è abituale guardare le colline e rintracciare sui loro crinali i filari di Dolcetto ben caratterizzati nelle varie stagioni dell'anno, altrettanto consueto è osservare la tavola di queste case e trovare nei calici i colori e i profumi giovanili e fragranti del Dolcetto d'Alba.

Immediata fragranza. Addirittura undici sono i vigneti di Dolcetto che coltiviamo sulle colline più alte del Barolo: sono "terre bianche", a forte impronta calcarea, con giaciture impegnative e altitudini che superano spesso i 350-400 metri sul livello del mare. Anno dopo anno, lavoriamo queste vigne con passione e nel cuore di settembre raccogliamo le loro uve ben mature. Dopo la vinificazione separata, selezioniamo le partite migliori per creare un vino d'assemblaggio secondo la tradizione di Langa. La bottiglia incorona la qualità e regala un vino giovane e fragrante che allietta con la stessa autorevolezza la tavola quotidiana e quella della festa.

- Dolcetto d'Alba DOC
- Dolcetto 100 %
- Fermentazione spontanea
- Macerazione e fermentazione alcolica in tini aperti di acciaio
- Fermentazione malolattica e elevazione in contenitori di acciaio
- Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi
- Vigneti nei comuni di:
 - Barolo: Rivassi
 - Monforte d'Alba: Cascina Pe Mol e Castelletto
 - Novello: Ravera e Rocche di San Nicola
- Gradazione alcolica: 12,5 %
- Tempo di beva consigliata: 2025 – 2029

Note di degustazione

Colore viola scuro. Al naso avanzano i frutti rossi e neri, con una distinta vena di mirtillo brillante, incorniciato da note minerali e di sottobosco. Al palato il frutto domina, soprattutto il mirtillo, un frutto dal gusto meno appariscente di dolcezza e più di freschezza. I tannini sono sottili ma maturi e conferiscono una struttura fine. È una versione di Dolcetto meno densa rispetto alle ultime annate, piuttosto una versione di leggerezza se paragonata ai suoi fratelli recenti. Il finale è lungo, dominato da frutti acidi e brillanti e tannini maturi ma morbidi.

Andamento dell'annata 2024

La 2024 è stata un'annata in cui la qualità, la tempistica e la precisione del lavoro svolto tra marzo e agosto sono state la migliore garanzia di successo in ottobre.

L'annata è iniziata secca, ma le precipitazioni a partire da fine marzo hanno rinforzato le riserve idriche. A maggio troviamo condizioni variabili e le piogge intermettenti fino a giugno hanno messo a dura prova la manovalanza. Abbiamo dovuto concentrare tutto il lavoro nei rari momenti di bel tempo - ma grazie ad un accurato diradamento dei grappoli dopo la fioritura è stata assicurata una coltura equilibrata e sana che potesse raggiungere la piena maturità.

A giugno le uve erano in ritardo di una o due settimane, un ritardo che è stato recuperato grazie al tempo sereno e caldo di luglio, permettendo una rapida maturazione. Questo periodo di temperature superiori alla media si è protratto fino alla fine di agosto.

Le piogge e il fresco di settembre hanno creato preoccupazione per la maturazione a cui si aggiungono condizioni meteorologiche difficili ad ottobre complicando la vendemmia.

Ciononostante, nei vigneti di Sandrone, un attento lavoro manuale ha assicurato la massima qualità, per esempio una precisa vendemmia verde ha garantito la piena maturazione senza sovraccaricare le piante. Tutto questo grazie all'esperienza accumulata negli anni per massimizzare la qualità nel bicchiere.

Negli ultimi due decenni abbiamo formato la nostra crescente forza lavoro a comprendere le esigenze delle piante in condizioni molto diverse, non solo nelle annate calde e secche che ultimamente sono diventate la norma.

Grazie all'esperienza e l'approccio di lavorazione della famiglia, il nostro lavoro manuale ci aiuta a sfruttare i lati positivi dell'annata: la pioggia (finalmente), un lungo ciclo vegetativo e un buon calore a metà stagione, per ottenere vini eleganti e trasparenti.

La vendemmia si è svolta dal 17 al 24 settembre.

