2 0 1 3

LE VIGNE

SANDRONE

BAROLO

Come una volta

Arte antica. Barolo Le Vigne interpreta la tradizione delle Langhe e del Barolo tramandando l'antica e sapiente arte dell'assemblaggio da uve di più vigneti. Abbiamo ripreso questa storica usanza lavorando solo con lieviti indigeni e tenendo separate le uve fino all'assemblaggio, anziché unirle già in fase di fermentazione.

Una diagonale perfetta. Abbiamo selezionato meticolosamente quattro vigneti per mettere in evidenza tutte le caratteristiche della zona del Barolo. I vigneti di Baudana a Serralunga d'Alba, Villero a Castiglione Falletto, Vignane a Barolo e Merli a Novello riflettono una diagonale perfetta lungo tutta l'area, che comprende terreni diversi: leggeri e sabbiosi, più compatti e profondi, ad altitudini ed esposizioni diverse.

Ogni anno una scoperta. Vendemmiati, vinificati e affinati separatamente, uniamo nell'assemblaggio solo le parti migliori, per esprimere le unicità dei vigneti ed esaltare le particolarità di ogni annata.

- 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: 1990
- Vigneti nei comuni di:
  Serralunga d'Alba: Baudana
  Castiglione Falletto: Villero
  Barolo: Vignane
  Novello: Merli
- Gradazione alcolica: 14,5 %
- Tempo di beva consigliato: 2023 – 2048

Note di degustazione

L'annata 2013 si identifica attraverso la ricca gamma di profumi floreali che maestosi si innalzano dal calice: la rosa, la lavanda, la viola e la peonia. Ci sono note balsamiche con foglie di spezie, legno e tè.

Le Vigne Barolo è più disteso e articolato di suo fratello ALESTE. È una vera gioia per il palato, questo vino riempie e soddisfa davvero. È di una buona struttura, equilibrato con persistenti tannini, ma anche per questo vino il tempo è il suo unico alleato. Al momento è ancora racchiuso in sé stesso, costretto dalla sua giovinezza e necessita di molta pazienza. Ed è con pazienza e volteggi nel bicchiere che il palato come un ventaglio si aspre rivelando l'intensità della frutta scura, del tabacco, dell'eucalipto e della menta.

Al momento è sicuramente più diretto e generoso rispetto all'evoluzione di ALESTE, necessitando di altri 6-8 anni di pazienza. Il finale è lungo e persistente, con tannini maturi e rotondi tipici di questa annata. È la complessità che fa da padrona, rendendo questo vino difficile a resistere.

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 ha 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.

Azienda Agricola Sandrone Luciano · Via Pugnane, 4 · 12060 Barolo · Italia
info@sandroneluciano.com · sandroneluciano.com