

2 0 1 9

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.

**Sinfonia di un territorio.** Barolo LE VIGNE racchiude infatti le caratteristiche di ogni vigneto: tutti differenti ma ognuno peculiare. Al suo nascere, grazie all'arte dell'assemblaggio, venivano uniti i vigneti di Vignane a Barolo e Merli a Novello. Con il 2010 il progetto si è ampliato con l'inserimento di Baudana a Serralunga d'Alba a cui è seguito, nel 2011, Villero a Castiglione Falletto. L'annata 2019 vede completarsi LE VIGNE con Le Coste di Monforte a Monforte d'Alba. Diversi per esposizioni, giaciture, patrimoni genetici, altimetrie e tipologie di terreno, i cinque vigneti che oggi compongono Barolo LE VIGNE sono uniti attraverso l'arte dell'assemblaggio, dando forma a un'unica voce, capace di raccontare l'intero territorio di Barolo.

**Ogni anno una scoperta.** Vendemmiate, vinificate e affinate separatamente, uniamo nell'assemblaggio le partite in grado di esprimere le unicità dei vigneti ed esaltare le particolarità di ogni annata.

Solo dopo anni di lenta e silenziosa evoluzione, si sa che il Nebbiolo regala i suoi caratteri migliori. Anche il nostro Barolo LE VIGNE 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 18 mesi
- Prima annata: 1990
- Vigneti nei comuni di:
  - Barolo: Vignane
  - Castiglione Falletto: Villero dal 2011
  - Monforte d'Alba: Le Coste di Monforte dal 2019
  - Novello: Merli
  - Serralunga d'Alba: Baudana dal 2010
- Gradazione alcolica: 14,5 %
- Tempo di beva consigliata: 2026 – 2045

## Note di degustazione

Un'annata come il 2019 si presenta solo poche volte nella carriera di un enologo e il team Sandrone grazie all'esperienza di 3 generazioni ha sfruttato appieno il potenziale di questa straordinaria annata.

Il Barolo Le Vigne 2019 lascia intendere la sua eccezionale vigoria, in attesa del suo momento migliore. Ci vorrà pazienza!

Al naso è compatto e ricco di frutti neri, spezie, liquirizia e note di violetta. Ermetico, ma con un grande potenziale. I sapori sono ancora unidimensionali in questa fase iniziale, ma la pazienza produrrà un vino di grande complessità e struttura, adatto ad un lungo invecchiamento. Il finale è molto asciutto con tannini maturi che persistono a lungo.

## Andamento dell'annata 2019

L'umido e il lungo inverno insieme ad una precoce primavera hanno riportato nel terreno una buona idratazione. La ripresa del ciclo vegetativo è avvenuta nella norma, portando il germogliamento a fine marzo. Il vero caldo è arrivato solo dopo la fioritura, piuttosto verso la fine di giugno, protraendosi per almeno 10 giorni, aiutando così la formazione degli acini ed evitando inoltre l'insorgere e la diffusione di malattie.

Il resto del ciclo vegetativo è stato più freddo del normale, fatta eccezione per 10 giorni di caldo moderato appena prima dell'invasatura. Piogge intermittenti durante l'estate hanno rinfrescato le viti e la sottovegetazione.

Il forte acquazzone del 5 settembre ha rovesciato grandine su alcune aree di Barolo e Barbaresco. Fortunatamente, nessuno dei nostri vigneti è stato colpito,

Dal 6 settembre in avanti le condizioni sono state perfette per tutto il resto del periodo di vendemmia, con giornate calde e secche e notti rinfrescanti.

Il vitigno Nebbiolo, che per sua natura è resistente, capace di esprimere il meglio anche in condizioni estreme, ha beneficiato dell'andamento climatico dell'annata, consentendo un equilibrio ottimale tra frutta e acidità.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte dall'8 al 18 ottobre.

