

La vite | poche foglie ma molto frastagliate, ruvide e spesse. La pianta meno vigorosa e, nel complesso, più contenuta, sia nell'aspetto, sia come produzione.

L'uva | di dimensioni ridotte, i grappoli, assai pruinosi, più piccoli così come gli acini. Il colore è molto intenso.

The vine | this variety has sparse vegetation, with leaves that are rough, thick and deeply indented. The plant is less vigorous and more contained, both in appearance and in terms of production.

The grapes | the bunches, like the individual grape, are smaller than average and display the typical Nebbiolo powdery-white bloom at maturity. Their color is very intense.



SANDRONE

Sandrone Luciano

Via Pugnane, 4 · 12060 Barolo · Italia

info@sandroneluciano.com · sandroneluciano.com

IT



EN



La Tenacia. È questa la parola che sette anni dopo il rilascio della prima bottiglia sul mercato, identifica Vite Talin, una delle espressioni del Nebbiolo secondo la famiglia Sandrone. Una pianta che si esprime e offre la migliore versione di sé anche in condizioni estreme, dando risalto all'uva: resiliente per natura e capace di risplendere più intensamente del terroir. Il frutto, che si distingue per le sue dimensioni contenute, sia acini sia grappoli ridotti se comparati con un Nebbiolo tradizionale e assai pruinosi, presenta un colore molto intenso. Ad accompagnarlo una vegetazione misurata, le cui foglie si caratterizzano per essere sempre discontinue, irregolari, frastagliate, ruvide e spesse.

La stagione vegetativa. Il 2020 sarà ricordato come un anno di lunghi e alternati periodi di caldo e freddo che hanno prodotto un vino caratterizzato da entrambe le fasi. L'anno è iniziato con un inverno mite, relativamente secco e con pochi giorni davvero freddi. Si è registrato un gennaio soleggiato, neve e pioggia a metà febbraio e tempo insolitamente caldo e secco nella prima metà di marzo. Nella seconda metà il clima si è raffreddato nuovamente rallentando il ritmo della crescita vegetativa e permettendoci di recuperare un po' del tempo perso nei lavori. Ad aprile e durante la stagione della crescita si sono alternati 4-5 giorni di sole a 1-2 di pioggia. Questo ha creato una buona riserva idrica, fondamentale per affrontare l'estate. In maggio la fioritura si è svolta con buone condizioni, creando i presupposti per la produzione di ottimi frutti. Alla fine di luglio è seguito un periodo caldo, tuttavia, mitigato dall'alternanza di sole e qualche pioggia e dalla quantità d'acqua accumulata in primavera. Il mese di settembre ci ha regalato bel tempo nella prima metà, ma una serie di temporali che hanno raffreddato il terreno nella seconda. Le successive settimane, esemplari, con giornate calde molto soleggiate e notti fresche e frizzanti, condizioni ottimali per far maturare i frutti uniformemente e consistentemente.

Vite Talin 2020: resistente ed elegante.

Scuro, profondo e stratificato: Il Barolo Vite Talin 2020 ha tutte le caratteristiche tipiche del clone della pianta virosata, che Luciano scoprì circa 40 anni fa in un vigneto e che diventò uno dei suoi progetti di vita. I minuscoli acini di Vite Talin, altamente pigmentati, danno origine ad un vino possente, di colore particolarmente scuro, che viene assoggettato ad uno specifico metodo di vinificazione per ammorbidire i suoi tannini e per meglio equilibrare la sua struttura. Al naso, emergono intensi aromi di frutta nera succosa, impreziositi da accenni di sottobosco. L'anno in più trascorso in grandi botti di legno regala al vino una sottile nota di rovere, che contribuisce in maniera notevole alla sua struttura. Il finale, nel quale si apprezzano tannini dolci e note minerali, è intenso e persistente. Il vino necessita ancora di tempo e pazienza prima di raggiungere il suo picco anche se si sente il particolare equilibrio tipico del 2020. Infatti, nei prossimi 10-15 anni migliorerà progressivamente, arrivando infine a conquistare il culmine della sua eccellenza.

Data di vendemmia: 12 Ottobre

Vigneti nel comune di Barolo: Le Coste, Drucà e Rivassi

Gradazione alcolica: 15%

Miglior beva: 2030 – 2055

Resilience. That is the word that best defines Vite Talin, one of Sandrone's interpretations of Nebbiolo, seven years after the first bottle was released on the market. Vite Talin is a plant which always shows itself at its best: even under adverse conditions, its grapes shine brighter than their territory. As compared to the traditional Nebbiolo vine plant, both the clusters and the single grapes are reduced in size. They are also very pruinose and intensely coloured. The green part of the plant is similarly contained, with discontinuous, indented, rough and thick leaves.

The growing season. 2020 will be recalled as a year of long alternating periods of warm and cold weather, both of which have shaped the properties of the wine. The year began with a mild and rather dry winter with few really cold days. Whilst January was mostly sunny, mid-February saw the advent of some snow and rainfall. By mid-March, the weather had turned unusually warm and dry for the region.

The second half of March brought another spell of cold weather which caused plant growth to slow down, allowing us to get back on schedule with the work in the vineyards. In April, and throughout the rest of the growing season, 4-5 days of sun were usually followed by 1-2 days of rain. This ensured optimal water reserves, indispensable for combating the summer heat. In May, flowering occurred under perfect conditions, guaranteeing excellent fruit development in the following months. At the end of July, a spell of hot weather was mitigated by an alteration of sunny and rainy days, as well as by the water reserves accumulated in spring. September brought fair weather initially but proceeded with a series of storms that cooled down the territory. The weeks to follow were exemplary, with very sunny, warm days and cool and crisp nights: perfect conditions for a gradual and even ripening process.

Vite Talin 2020 – elegance and resilience.

Dark, deep and layered, the 2020 Vite Talin perfectly exhibits the particularities of this clone of a virused vine that Luciano discovered in a vineyard 40-some years ago and made into one of his life's projects. The Talin clone's tiny berries and deeply colored fruit result in a wine of power and deep color, balanced by a different winemaking approach that helps soften this clone's forbidding tannins and structure. The Vite Talin clone's tiny berries and deeply colored fruit result in a wine of power and deep color, balanced by a different winemaking approach that helps soften this clone's forbidding tannins and structure. On the nose, the wine shows meaty deep black fruit, with sottobosco notes. The extra year of aging in large barrels

gives subtle notes of oak that gives form to the structure. The finish is long and ripe, with sweet tannins and mineral notes. A bit of time and patience will be required to allow the wine to reach its top quality, even though one can already taste the remarkable harmony conferred to it by its vintage. In the next 10-15 years, the wine will gradually improve before finally reaching the peak of its excellence.

Harvest: October 12th

Vineyards in the commune of Barolo: Le Coste, Drucà and Rivassi

Alcohol content: 15%

Recommended drinking time: 2030 – 2055



Vite
Talin