

2 0 1 5

A L E S T E

S A N D R O N E

BAROLO

L'esperienza cresce e si perfeziona

Nel cuore del Barolo. Dal cuore del paese di Barolo la lunga collina dei Cannubi si protende in direzione nord, delimitando sostanzialmente due versanti, uno che guarda ovest e l'altro che si rivolge a est. In una parte di questa collina, tradizionalmente denominata Cannubi Boschis nasce questo Barolo, che sintetizza i caratteri regali del Nebbiolo, di una terra marnosa e moderatamente compatta e di un clima che ogni anno sorprende per la sua originalità.

Frutto dell'esperienza. Nel Barolo, Cannubi Boschis è una vigna preziosa. La coltiviamo e vinifichiamo con orgoglio dal 1985, certi della sua unicità e del suo straordinario potenziale produttivo. Dal 2013 il nome di Barolo Cannubi Boschis si è convertito in Barolo ALESTE. Luciano ha voluto così dedicarlo ai suoi nipoti, Alessia e Stefano.

In ogni caso, è un vino che sa evolversi col tempo. Solo dopo anni di lenta e silenziosa evoluzione, si sa che il Nebbiolo regala i suoi caratteri migliori. Anche il nostro Barolo ALESTE 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 per almeno 18 mesi
- Prima annata 1985 Cannubi Boschis dal 2013 in poi ALESTE
- Vigneto nel comune di Barolo: Cannubi Boschis
- Gradazione alcolica: 14,5%
- Tempo di beva consigliata: 2022 - 2045

Note di degustazione

La piena esposizione del nostro vigneto Cannubi Boschis, nell'annata 2015 ci ha regalato un Barolo ALESTE con un carattere ricco e di buona struttura.

Il caldo estivo ha favorito una particolare espressione olfattiva che nel bicchiere si traduce con tanti frutti rossi e maturi – come la Marasca nera del Piemonte, il ribes e il lampone.

Note floreali e minerali arricchiscono la sostanza di questo vino ritrovando la delicatezza della rosa canina, il prezioso e ampio tartufo bianco e la dolcezza della radice di liquirizia che uniti apportano una particolare aromaticità.

Al palato, la complessità è concreta, dominata da una buona frutta matura e una struttura ben definita.

Le fresche notti autunnali hanno permesso lo sviluppo di un'ottima acidità e condotto una lenta e completa maturazione tannica.

Il finale è una bellissima immagine contornata da maturi e opulenti tannini che incorniciano e definiscono il suo carattere. Barolo ALESTE 2015 è un vino che ci regala già da ora grande soddisfazioni, sapendo anche che potrà solo migliorare con il trascorrere del tempo.

Andamento dell'annata 2015

L'annata 2015 si è caratterizzata per un periodo di caldo straordinario e uno più fresco che ha consentito la perfetta maturazione delle uve regalando vini generosi, equilibrati ed armonici.

Sette settimane di caldo straordinario dall'ultima settimana di giugno fino al 14 agosto sono state interrotte da una serie di forti temporali che hanno rapidamente portato temperature più fresche per la quasi perfetta maturazione nelle ultime dieci settimane del ciclo vegetativo.

I vini di questa annata mostrano tutta la generosità e l'ampiezza nei sapori e negli aromi.

Nel corso degli ultimi 20 anni abbiamo imparato molto in merito all'importanza dei giusti tempi per le operazioni in vigneto. Pratiche fondamentali sono state ottimizzate grazie a defogliazioni più attente, maggiore libertà di crescita naturale per la vegetazione e soprattutto tempismi migliori. Diradare troppo presto, infatti, porta spesso ad avere frutta matura con eccessive concentrazioni e note di surmaturazione, mentre farlo troppo tardi causa percezioni fenoliche amare e astringenti.

Molte delle innovazioni che abbiamo sviluppato nel corso degli anni più caldi sono state messe in atto nel 2015 per ottenere frutta matura ed i risultati finali della nostra gestione del vigneto parlano nel bicchiere. Così l'annata 2015 si distingue per buona maturazione e una frutta estremamente avvolgente, bilanciate da buona freschezza e tannini maturi nel Nebbiolo. Il 2015 è un bellissimo esempio di generosità, equilibrio e armonia.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte dal 6 al 17 Ottobre.