

2 0 1 5

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 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:
Serralunga d'Alba: Baudana
Castiglione Falletto: Villero
Barolo: Vignane
Novello: Merli
- Gradazione alcolica: 14,5 %
- Tempo di beva consigliata: 2022 - 2045

Note di degustazione

Le sette settimane di caldo estivo del 2015 hanno conseguito un Barolo LE VIGNE ricco, ampio e delicato allo stesso tempo, che ancora una volta prova la complessità derivante dall'unione di terroir diversi fra di loro e di intervallati momenti di raccolta.

Al naso LE VIGNE 2015 è ancora un pò timido anche se la presenza di eccellenti frutti rossi e la dolcezza della liquirizia fanno da padroni in serena compagnia di una buona componente minerale.

Al palato questo vino è piuttosto strutturato, con un suadente ed invitante ingresso caratterizzato da frutti rossi e maturi con note di pepe nero, radice di liquirizia ed erbe aromatiche.

Sorprendenti sono i suoi tannini, davvero ben integrati rendendo questo vino effuso e rotondo all'assaggio. Il nostro Barolo LE VIGNE 2015 è un tesoro da scoprire, con grandi potenzialità, che richiede tutta la nostra pazienza nell'attenderlo.

Il finale è lungo con note minerali e in armonia con una fresca e vivace acidità.

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.

La vendemmia si è svolta dal 4 al 17 ottobre.