

2 0 1 7

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: 2028 – 2048

## Note di degustazione

La fusione delle quattro MeGA, che compongono Le Vigne, regala un vino complesso ed espressivo anche in un'annata particolare com'è stata la 2017. L'armonia apportata da ogni singolo vigneto si tramuta in un rigoroso equilibrio in bottiglia. Dalla menta, alle note balsamiche e ancora alle ciliegie macerate, questo quanto emerge al naso. Un vino leggiadro e muscolare, persistente e preciso, profondo e compatto. Al palato affiorano sentori di pepe, spezie varie, menta, caffè che insieme ruotano e avvolgono un cuore di deliziosi frutti rossi, come il lampone e la ciliegia. Possiamo dire che questo è un Le Vigne robusto da una sconfinata eleganza e freschezza. Il finale è molto piacevole e persistente accompagnato da sentori di buona frutta e grafite.

## Andamento dell'annata 2017

Caldo e asciutto sono le parole che descrivono l'annata 2017. Vanno anche ricordate le buone escursioni termiche tra giorno e notte che hanno dato sollievo anche nelle giornate più calde d'estate.

L'inverno mite ha stimolato il germogliare precoce ed il ritorno del freddo ad aprile ha rallentato il percorso vegetativo. In prefioritura e fioritura, il freddo ha causato una selezione degli acini, favorendo la formazione di grappoli più spargoli ed una migliore circolazione dell'aria. L'arrivo dell'anticiclone ha garantito tempo stabile facilitando una maturazione anticipata rispetto alla media.

L'estate, calda ed asciutta, ma con buone escursioni termiche, ha contribuito alla graduale maturazione dei grappoli e ad una rapida invaiatura.

A partire da inizio settembre le temperature sono scese molto, con forti sbalzi termici tra giorno e notte ed avvicinandosi maggiormente alle medie stagionali. Ne ha giovato tanto il profilo polifenolico delle uve a bacca nera a ciclo vegetativo medio-lungo, come il Nebbiolo e la Barbera, che hanno registrato dati migliori rispetto ad altre annate "calde". Infatti, si sono ottenuti valori superiori sia in termini di quantità che di estraibilità, fattore quest'ultimo essenziale per vini ad invecchiamento.

Di certo ricorderemo quest'annata come una delle più precoci.

Nonostante i timori di inizio estate, la vendemmia 2017 (21/09-12/10), ci lascia vini di prospettiva importante, confermando la grande vocazione del territorio.