

2 0 1 8

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:
Barolo: Vignane
Castiglione Falletto: Villero
Novello: Merli
Serralunga d'Alba: Baudana
- Gradazione alcolica: 14 %
- Tempo di beva consigliata: 2025 – 2040

Note di degustazione

L'annata 2018, calda ma non troppo, ci ha regalato un Barolo "Le Vigne" di grande delicatezza e ottima struttura.

L'aroma al naso è deciso, ma non esplosivo, si esprime in modo equilibrato e spontaneo, emanando dal bicchiere note speziate che risaltano frutti neri e rossi.

Il sapore al palato è esteso e coinvolgente e ricorda annate come il 2012 ed il 2015, di caratteristiche climatiche simili.

I tannini sono maturi, ampi e vellutati, la sensazione in bocca è di una pienezza equilibrata, non eccessiva.

L'acidità è fresca ed il finale è persistente con una marcata nota minerale.

Andamento dell'annata 2018

Dopo la soffocante stagione 2017, il 2018 è iniziato con una buona quantità di neve invernale e di piogge primaverili che hanno rigenerato il terreno arido. Il clima umido è durato fino ad aprile, in parte complicando il lavoro finale nel vigneto e provocando un'apertura leggermente tardiva delle gemme.

La fioritura è avvenuta in condizioni normali. Nella nostra zona di coltivazione, l'inizio dell'estate è stato caratterizzato da acquazzoni occasionali che hanno reso il clima estremamente umido. Per mantenere il vigneto sano ed impedire alla Peronospora di dilagare, si è quindi resa necessaria una grande attenzione nell'effettuare con regolarità i trattamenti più appropriati.

La vendemmia verde si è resa necessaria per quasi tutte le varietà di uva, al fine di ottenere una produzione di frutta della miglior qualità possibile. In vigna è stato necessario effettuare un lavoro molto accurato per arrivare al massimo equilibrio del raccolto. Lo sviluppo del frutto è stato graduale durante l'estate, con temperature in forte aumento da metà luglio in poi, e con un lungo e costante periodo di bel tempo che ha aiutato le uve a maturare pienamente.

Rispetto alle precoci annate precedenti, il periodo di vendemmia è stato più ordinario ed in generale le quantità leggermente superiori.

In conclusione, possiamo dire che è stata un'annata di media caratura, che ha richiesto la massima attenzione dei coltivatori nella gestione del vigneto; per ottenere il massimo risultato è stato necessario un lavoro manuale sulle piante decisamente maggiore del normale. Alla fine, il risultato è stato migliore di quanto ci si aspettasse all'inizio della campagna.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte dal 2 al 22 ottobre.

