

Sandrone Junior

2017

SANDRONE SANDRONE

SANDRONE

*Vite
Talin*

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Madre Natura e la Terra. Sono trascorsi cinque anni dal rilascio della prima bottiglia di Vite Talin. Quello che nel corso del tempo è stato oggetto di studi e analisi, oggi è il tratto distintivo di una pianta dalle caratteristiche uniche. Nello specifico acini, e di conseguenza anche grappoli, di dimensioni ridotte, più piccoli. Gli stessi si presentano assai pruinosi e dal colore intenso. Le foglie sono visibilmente più frastagliate, ruvide e spesse. Vite Talin, nel suo complesso, è una pianta più contenuta, anche per quanto riguarda la produzione.

Il Tempo e l'Uva. Il 2017 si caratterizza per due elementi chiave: caldo e asciutto. Nell'evolvere delle stagioni, le buone escursioni termiche tra giorno e notte sono state un elemento distintivo dell'annata. Queste hanno infatti saputo dare sollievo anche nelle giornate più calde. L'inverno è stato mite, con un conseguente germogliamento precoce. Il mese di aprile, però, ha riportato il freddo che ha così rallentato il percorso vegetativo. Lo stesso ha causato una selezione degli acini, confermando grappoli spargoli per Vite Talin. La maturazione è avvenuta in anticipo rispetto alle medie stagionali, grazie all'arrivo dell'anticiclone che ha garantito tempo stabile. Con l'arrivo dell'estate, sempre calda e asciutta ma caratterizzata dalla buona escursione termica, si è così giunti alla maturazione dei grappoli e a una rapida invaiaitura, svoltasi con grande anticipo. L'autunno ha portato con sé un calo importante delle temperature, con un incremento dell'escursione termica tra giorno e notte e diretti benefici sul profilo polifenolico di Vite Talin.

Il Vino e le sue Espressioni. Vite Talin 2017 racchiude, all'interno della bottiglia, sia il carattere di questo Nebbiolo dai tratti unici sia le peculiarità dell'annata. Il naso viene raggiunto da un'esplosione di note floreali a cui seguono quelle minerali. I frutti sono appena accennati ma comunque espansi e complessi. Ancora una volta, il ruolo dell'uomo in vigna, con la sua capacità di leggere la pianta e interpretarne il futuro, è stato fondamentale. Grazie a un'accurata gestione del vigneto e della chioma, il frutto non ha subito alcun danno: raggiunto il tempo della vendemmia, era perfettamente in equilibrio. Al palato, Vite Talin 2017 presenta la maturazione avanzata del frutto e una gradevole bevibilità, tipica dell'annata. In bocca si riconoscono note erbacee di menta e timo, assicurando, a chi lo degusta, complessità e compostità.

Presente e Futuro. Oggi Vite Talin 2017 possiede una sorprendente generosità: struttura, elementi fruttati e note floreali si esprimono all'unisono, offrendo, fin da subito, un vino dalla grande struttura. Lo stesso che, se lasciato esprimere nel corso degli anni, potrà offrire nuove prospettive. Ancora una volta, il finale lungo e dolce, con le caratteristiche note minerali e di grafite, conferma l'identità e lo stile unico dei vini Sandrone.

Data di vendemmia: 28 settembre
Vigneti nel comune di Barolo: Le Coste, Druca e Rivassi
Gradazione alcolica: 14,5%
Miglior beva: 2025 – 2050

Mother nature and the earth. Five years have passed since we bottled the very first Vite Talin. What in past years had often been subject to study and analysis is now the distinctive characteristic of a truly unique plant: its grapes, quite pruinose and bright in colour, like its clusters, are smaller and more contained. Its leaves are visibly more indented, rough and thick. Overall, Vite Talin is a plant of reduced size and, by consequence, relatively lower yields.

The weather and the grapes. 2017 was characterized by two key elements: the heat and the drought. In the course of the year, the strong temperature swings between night and day turned out to be another important variable, alleviating the impact the intense heat could have on the plants. The winter was mild, and the budbreak accordingly early. In April, though, the cold returned, slowing down the vegetative growth and furthermore restricting the number of grapes, whereby the sparse cluster rule was confirmed for Vite Talin. Ripening occurred earlier than usual thanks to the anticyclone which guaranteed stable weather. With the arrival of summer, hot and dry but with good temperature swings, the clusters began their ripening process, showing a quick and anticipated veraison. Autumn then brought a swift fall in temperatures, which heightened the temperature difference between night and day and benefited the polyphenolic profile of Vite Talin.

The wine and its aromas. The Barolo Talin 2017 shows both the power and character of this unique mutated Nebbiolo as well as the particular character of the 2017 vintage. The nose explodes with floral aromas, iron filings and mineral notes, a bit closed on the fruit side but expansive and complex. In the vineyard, the role of the viticulturist, with his capacity to read the plants and imagine their future, has once more turned out to be crucial. Careful vineyard and canopy management avoided damage to the delicate fruit: by the time we began the harvest, the latter was perfectly balanced. On the palate, the wine shows the ripe, forward fruit and drinkability of this vintage, with herbal notes of mint and thyme giving shape and complexity to the mouthfeel.

Present and future. Today Vite Talin 2017 shows a surprising generosity: its structure, fruit elements and floral notes express themselves harmoniously, giving life to a wine which promises greatness, right from the start, and gives us much hope for its evolution. Its long and soft finish, with the typical notes of minerals and graphite, confirms the unique identity and style of Sandrone wines.

Harvest: September 28th
Vineyards in the commune of Barolo: Le Coste, Druca and Rivassi
Alcohol content: 14,5%
Recommended drinking time: 2025 – 2050



Vite
Talin

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

