

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@sandrone luciano.com · sandrone luciano.com

IT



EN



La Tenacia. È questa la parola che sei anni dopo il rilascio della prima bottiglia sul mercato, identifica Vite Talin, una delle espressioni del Nebbiolo secondo la famiglia Sandrone. Una pianta che si esprime e offre la migliore versione di sé anche in condizioni estreme, dando risalto all'uva: resiliente per natura e capace di risplendere più intensamente del terroir.

Il frutto, che si distingue per le sue dimensioni contenute, sia acini sia grappoli ridotti se comparati con un Nebbiolo tradizionale e assai pruinosi, presenta un colore molto intenso.

Ad accompagnarlo una vegetazione misurata, le cui foglie si caratterizzano per essere sempre discontinue, irregolari, frastagliate, ruvide e spesse.

La stagione vegetativa. Il terreno su cui ha dimorato Vite Talin, grazie al tanto umido quanto lungo inverno e a una precoce primavera, presentava, all'inizio della stagione vegetativa 2019, una buona idratazione.

Il germogliamento ha avuto avvio a fine marzo mentre l'estate, con il vero caldo, si è mostrata alla fine di giugno. Ed è proprio questo periodo, con dieci giorni caratterizzati dalle elevate temperature, che ha contribuito alla formazione degli acini e ha evitato possibili malattie. Ma ciò che ha distinto, ma soprattutto inciso positivamente sulla stagione di Vite Talin, è stato un ciclo mediamente più freddo, e più in generale l'abbassamento delle temperature, a partire da settembre. Condizioni climatiche favorevoli per la pianta che solo così ha potuto distinguersi, presentando una posizione di vantaggio.

Vite Talin 2019: resistente ed elegante

Scuio, profondo e stratificato; Il Barolo Vite Talin 2019 ha tutte le caratteristiche tipiche del clone della pianta virosata, che Luciano scoprì circa 40 anni fa in un vigneto e che diventò uno dei suoi progetti di vita.

I minuscoli acini di Vite Talin, altamente pigmentati, danno origine ad un vino possente, di colore particolarmente scuro, che viene assoggettato ad uno specifico metodo di vinificazione per ammorbidire i suoi tannini e per meglio equilibrare la sua struttura.

Al naso, emergono intensi aromi di frutta nera succosa, impreziositi da accenni di sottobosco. L'anno in più trascorso in grandi botti di legno regala al vino una sottile nota di rovere, che contribuisce in maniera notevole alla sua struttura. Il finale, nel quale si apprezzano tannini dolci e note minerali, è intenso e persistente. Il vino necessita ancora di tempo e pazienza prima di raggiungere il suo picco. Infatti, nei prossimi 10-15 anni migliorerà progressivamente, arrivando infine a conquistare il culmine della sua eccellenza.

Resilience. That is the word that best defines Vite Talin, one of Sandrone's interpretations of Nebbiolo, six years after the first bottle was released on the market.

Vite Talin is a plant which always shows itself at its best: even under adverse conditions, its grapes shine brighter than their territory. As compared to the traditional Nebbiolo vine plant, both the clusters and the single grapes are reduced in size. They are also very pruinose and intensely coloured.

The green part of the plant is similarly contained, with discontinuous, indented, rough and thick leaves.

The growing season. The soil around the Vite Talin vines showed a good water content at the start of the 2019 growing season thanks to the long and moist winter and the early spring.

Bud break occurred in late March, while the real summer heat set in at the end of June.

It was precisely that period, with ten days of very high temperatures, which contributed to the development of the fruit and prevented diseases from spreading. But what impacted the plants most positively was a spell of cooler days with a gradual decline in temperatures beginning in September. This guaranteed the perfect conditions for Vite Talin to develop its best characteristics.

Vite Talin 2019: resistant and elegant.

Dark, deep and layered, the 2019 Vite Talin perfectly exhibits the particularities of this clone of a virosed vine that Luciano discovered in a vineyard 40-some years ago and made into one of his life's projects.

The Talin clone's tiny berries and deeply colored fruit result in a wine of power and deep color, balanced by a different winemaking approach that helps soften this clone's forbidding tannins and structure.

On the nose, the wine shows meaty deep black fruit, with sottobosco notes. The extra year of aging in large barrels gives subtle notes of oak that gives form to the structure. The finish is long and ripe, with sweet tannins and mineral notes. The wine still requires time and patience before reaching its peak but should continue to

evolve positively in the bottle for another 10-15 years before reaching its peak drinking plateau.

*Vite
Talin*

Data di vendemmia: 16 ottobre

Vigneti nel comune di Barolo: Le Coste, Drucà e Rivassi

Gradazione alcolica: 15%

Miglior beva: 2035 – 2060

Harvest: October 16th

Vineyards in the commune of Barolo:

Le Coste, Drucà and Rivassi

Alcohol content: 15%

Recommended drinking time: 2035 – 2060

