

## **Le Coste di Monforte: un nuovo vigneto entra a far parte del patrimonio della famiglia Sandrone.**

### **Si completerà così LE VIGNE: il Barolo di assemblaggio disegnato da Luciano Sandrone**

**BAROLO | Incontrarsi, scoprirsi e piacersi. Per poi ritrovarsi e scegliersi. Così è stato per Luciano Sandrone con Le COSTE DI MONFORTE: un vigneto e un'uva conosciuta più di vent'anni fa. Una storia di amicizia e di arte enoica che ha guidato la famiglia Sandrone, nel corso del 2021, ad acquistare l'appezzamento.**

„Abbiamo incontrato Le Coste di Monforte e le sue espressioni enoiche nel corso dell'anno 2000, quando allora, il proprietario ci chiese di occuparci della vinificazione e dell'affinamento. Già all'epoca, notammo le peculiarità di quest'uva. Oggi siamo orgogliosi che Le Coste di Monforte faccia parte del nostro patrimonio e ci permetterà, con l'annata 2019, di completare il disegno di LE VIGNE. Si è trattato di un passaggio di testimone, sempre all'insegna dell'amicizia, con l'obiettivo di prendersi cura della vigna e mai di sfruttarla“, racconta Luciano Sandrone.

Le Coste di Monforte si caratterizza per essere abitato da viti sagge, portatrici di un grande patrimonio genetico. L'appezzamento, dall'estensione di 1.92 ettari, gode inoltre del perfetto equilibrio naturale tra esposizione e altimetria. Le vigne si trovano infatti a sud, sud-est e la quota altimetrica contribuisce al valore dell'uva. Seppur ai limiti della zona per la coltivazione del Nebbiolo, le viti de Le Coste di Monforte di Sandrone, localizzate a 410 metri sul livello del mare, le più alte di tutto il patrimonio della famiglia, sono contemporaneamente protette dal freddo e riparate dal caldo estivo. Pronte, quindi, a far fronte ad un clima sempre più imprevedibile.

Le Coste di Monforte a Monforte d'Alba, a partire dall'annata 2019, si aggiungerà quindi a Vignane a Barolo, Baudana a Serralunga d'Alba, Villero a Castiglione Falletto e Cerviano-Merli a Novello. Insieme daranno forma a LE VIGNE, il Barolo di assemblaggio della famiglia Sandrone. Un vino che, già nel nome, porta la scelta di Luciano: parlare dei singoli vigneti. L'assemblaggio infatti è espressione di ogni appezzamento che è vendemmiato, vinificato e affinato separatamente.

All'interno di LE VIGNE, Le Coste di Monforte potrà assicurare contestualmente potenza, forza e freschezza.

„Barolo LE VIGNE vuole parlare dell'intero territorio del Barolo, mettendo sempre al centro i vigneti. I cinque che, dall'annata 2019, lo andranno a costituire sono unici e differenti per esposizione, giacitura, patrimonio genetico e altimetria ma ognuno è peculiare per dare forma a LE VIGNE“, prosegue Luciano.

**Estensione:** 1,92 ettari

**Esposizione:** sud, sud-est

**Altimetria:** 410 metri slm

**GPS:** [clicca qui](#)

SANDRONE**SANDRONE – ESPERIENZA, RAGIONAMENTO E CUORE**

50 e più vendemmie, oltre 40 anni di attività propria; 3 vitigni: Nebbiolo, Barbera e Dolcetto; 2 territori – Langa e Roero - che insieme raccontano i nostri 6 vini rossi, espressione delle nostre intuizioni, attente osservazioni e molti ragionamenti.

Abbiamo da sempre una grande aspirazione: scoprire in ogni vendemmia nuove sfumature. Esprimerle nei nostri vini è ciò che vogliamo e amiamo fare. Ogni vendemmia ha un'armonia propria, ogni vino una storia a sé.

**Contatto stampa**

Barbara Sandrone  
+39.0173.560023

[press@sandroneluciano.com](mailto:press@sandroneluciano.com)