



SANDRONE

Sibi
et
Paucis

“Le Vigne” Barolo 2003

Si può definire il Barolo della tradizione, intesa come la consuetudine di assemblare vini provenienti da vigneti diversi. Il nostro Barolo Le Vigne nasce infatti dall'unione sinergica di quattro realtà viticole molto differenti per altezza, terreno ed esposizione. L'unione di tutti i caratteri specifici e diversi è il suo punto di forza, che si esprime con la sua unicità. È così che ogni variante proveniente dal vigneto raggiunge il meglio di sé nella bottiglia, dopo la fusione ideale ottenuta con l'assemblaggio che non è mai lo stesso di anno in anno.

Vitigno: Nebbiolo 100 %

I VIGNETI

BAROLO

VIGNANE (2 appezzamenti)
Esposizione: Ovest
Altitudine: 250 mt s.l.m.
Età media: 20 anni
Terreno: argilloso e calcareo.

NOVELLO

MERLI
Esposizione: Ovest-
Sud/Ovest
Altitudine: 400 mt s.l.m.
Età media: 25 anni
Terreno: marne calcaree,
medio impasto.

MONFORTE D'ALBA

CONTERNI
Esposizione: Sud
Altitudine: 450 mt s.l.m.
Età media: 45 anni
Terreno: marne calcaree, medio
impasto.

CERETTA

Esposizione: Sud-Sud/Est
Altitudine: 250 mt s.l.m.
Età media: 15 anni
Terreno: marne calcaree,
tendenzialmente sabbioso e
poco profondo.

LA VENDEMMIA

Le condizioni di tempo stabile, molto soleggiato e con poche piogge hanno favorito i vigneti più in quota, che hanno risentito meno delle temperature eccezionalmente alte.

Vendemmia: individuale per ciascun vigneto; dal 15 Settembre (Ceretta) al 29 (Vignane).

LA VINIFICAZIONE

Ciascun vigneto è stato vinificato separatamente.

MACERAZIONE: 9-10 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: 28 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: fino alla fine di Febbraio 2004, in fusti di rovere francese da 500 litri.

ASSEMBLAGGIO: durante l'estate 2005, avuta certezza delle potenzialità di ogni singola partita.

AFFINAMENTO: negli stessi fusti dove si è svolta la fermentazione malolattica, fino alla fine di Novembre 2005 e 18 mesi in bottiglia.

LA PRODUZIONE

Mai come in quest'annata si è rivelata così importante la possibilità di poter scegliere tra le diverse provenienze per arrivare all'assemblaggio finale e alla produzione di un Barolo con ricchezza e complessità fuori dal normale.

IMBOTTIGLIAMENTO

Nel Marzo 2006 si sono
imbottigliate:
14.000 bottiglie
690 magnum
90 doppi magnum

PARAMETRI ANALITICI

- Gradazione: 14 % vol.
- Acidità totale: 5,8 g/l
- pH: 3,55
- Estratto netto: 29,7 g/l