

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.

Die Rebe | Dieser Rebstock weist eine lockere Vegetation auf mit rauhen, dicken und tief eingeschnittenen Blättern. Die Pflanze wächst weniger kräftig und verhalten, auch bezüglich der Produktion.

Die Weintraube | Sowohl die Trauben wie auch die Beeren sind kleiner als im Durchschnitt und weisen bei voller Reife die für Nebbiolo typische feine Patina auf. Sie haben eine sehr intensive Farbe.

Vite Talin 2015 erzählt die Geschichte einer besonderen Ausgewogenheit, deren Zauber Generationen überdauern wird. Es ist ein vollkommener Wein, der bereits seine Persönlichkeit entwickelt hat, aber gewiss auch noch lange ausdauern wird, wie es nur ein Nebbiolo kann. Seine Langlebigkeit lässt sich heute schon erahnen.



SANDRONE

Sandrone Luciano

Via Pugnane, 4 · 12060 Barolo · Italia

info@sandroneluciano.com · sandroneluciano.com

IT



DE



La storia. Il terzo anno di Vite Talin conferma, garantendo ormai certezze assolute, i tratti distintivi della pianta. Le foglie sono poche e frastagliate, al tatto si presentano ruvide e spesse. La stessa vite, alla vista, è meno rigogliosa, contenuta, anche nella produzione. Gli acini sono di dimensioni ridotte. Il colore mantiene invece una grande intensità.

Il cambiamento. Il 2015 si differenzia totalmente rispetto alle due precedenti annate. Se il 2013 si caratterizzava per il suo andamento tradizionale, quasi classico, il 2014 per il clima fresco, il 2015 è espressione di un'annata tendenzialmente calda. I mesi invernali hanno visto abbondanti precipitazioni, sia pioggia, sia neve, superiori alla media stagionale. Questo ha generato grandi accumuli e riserve per la vite. A fine marzo è stata registrata la ripresa della stagione vegetativa, in anticipo rispetto alla media. Il germogliamento è stato accompagnato da una seconda fase di copiose precipitazioni. Solo con l'avvento della stagione estiva è iniziato un ciclo molto caldo e asciutto, dove le temperature a luglio hanno raggiunto più volte picchi di 40 gradi.

La resistenza di Vite Talin. Le riserve idriche hanno accompagnato la pianta durante tutta la stagione, nonostante le alte temperature. L'esposizione dei vigneti, a sud-est, ha concorso al benessere della pianta che non ha quindi sofferto delle estremizzazioni del clima, evitando così possibili ustioni. La conformazione di Vite Talin, e in particolar modo gli acini più piccoli dalla buccia più spessa, hanno inoltre contribuito alla naturale difesa della pianta. Allo stesso modo, la vegetazione disordinata, non omogenea ha permesso una maggiore ombreggiatura della fascia a grappolo. In sintesi, i possibili rischi causati da un'annata calda sono stati circoscritti al minimo grazie alle caratteristiche intrinseche del vitigno e della sua posizione. In vigna, l'uomo-viticoltore si è preso cura della pianta, accompagnando la sua naturale evoluzione. Vite Talin si presenta molto equilibrata e, per tanto, ad esempio, la stessa attività di diradamento è stata limitata. La maturazione, seppur lievemente precoce, è avvenuta in maniera omogenea presentando grappoli perfettamente sani.

Il vino. Il Barolo Sandrone Vite Talin 2015 è uno studio di contrasti - il vino mostra sia il carattere dell'uva che quello dell'annata. Questo vino risplende di profumi espansivi: lamponi rossi, ciliegie, melograno e liquirizia, con sentori di garrigue, rosmarino e petali di rosa. Al palato mostra il carattere dell'uva - grande struttura, tannini intensi e acidità marcata. Dapprima il palato è completamente chiuso, ma dopo, poco a poco compaiono i sapori di frutta e rosa. Il finale evidenzia i tannini maturi e profondi che sono il segno distintivo di Vite Talin, insieme ad una nota affumicata, corposa e saporita. Il finale sembra soffermarsi per minuti al palato, bilanciato dalla freschezza dell'acidità e dai frutti rossi. Questo vino dovrebbe essere tenuto in cantina per 10-12 anni prima che esca dal suo guscio, quindi premierà il consumatore per lungo tempo.

Vite Talin 2015 racconta una storia equilibrata, capace di ammalare ora come in futuro. Un vino pronto, che sa concedersi subito ma anche resistere, come solo il Nebbiolo può. La sua longevità può essere assaggiata nel presente. Il 2015 ha il sapore del tempo in cui è nato e si è trasformato: un vino che si lascia guidare e guida attraverso la storia.

Die Geschichte. Das dritte Anbaujahr des Vite Talin bestätigt – nun mit absoluter Gewissheit – die charakteristischen Merkmale des Weinstocks. Die dicken, rauen Blätter sind von geringer Zahl und stark eingebuchtet. Die Pflanze erscheint weniger üppig; eher zierlich, was mit einem niedrigeren Ernteertrag einhergeht. Die Beeren sind von geringerer Größe, weisen jedoch eine kräftig leuchtende Farbe auf.

Die Entwicklung. Der Jahrgang 2015 unterscheidet sich deutlich von den letzten beiden. Während 2013 sich durch einen typischen, fast klassischen Verlauf auszeichnete – 2014 dann durch kühleres Wetter – ist 2015 der Ausdruck eines eher warmen Jahres. Die Wintermonate brachten reichlich Niederschlag (sowohl Regen als auch Schnee), dessen Werte den jahreszeitlichen Durchschnitt überstiegen. Dies hat den Reben beträchtliche Wasserreserven beschert. Ende März fing die Wachstumsphase früher an als üblich. Der Austrieb wurde von einer weiteren Phase starker Niederschläge begleitet. Erst zu Beginn des Sommers stellte sich eine warme, trockene Wetterperiode ein, in deren Verlauf mehrere Male Tageshöchstwerte von 40 Grad im Juli erreicht wurden.

Die Resistenz von Vite Talin. Trotz der hohen Temperaturen hat es den Pflanzen zu keinem Zeitpunkt an Wasserreserven gefehlt. Die Ausrichtung der Weinberge nach Südosten hat zur Gesundheit der Pflanzen beigetragen, indem sie eventuelle Schäden durch Hitze oder andere Wetterextreme verhindert hat. Die Beschaffenheit der Rebe, insbesondere ihre kleineren Beeren mit verdickter Schale, hat die natürlichen Abwehrkräfte der Pflanzen zusätzlich unterstützt. Gleichermaßen hat der unregelmäßige, nicht homogene Aufbau der Pflanzen eine bessere Beschattung der Trauben gewährleistet.

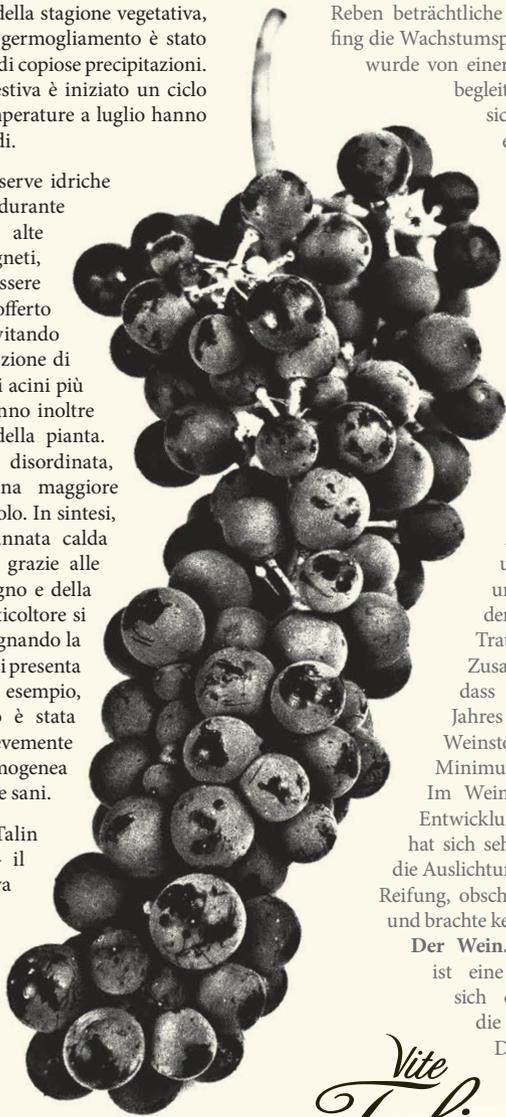
Zusammenfassend kann man festhalten, dass die möglichen Risiken eines heißen Jahres dank der typischen Eigenschaften des Weinstocks sowie auch seiner Lage auf ein Minimum begrenzt wurden.

Im Weinberg hat der Winzer die natürliche Entwicklung der Pflanzen unterstützt. Vite Talin hat sich sehr ausgeglichen gezeigt, wodurch auch die Auslichtungsarbeit verringert werden konnte. Die Reifung, obschon leicht verfrüht, verlief gleichmäßig und brachte kerngesunde Trauben hervor.

Der Wein. Sandrone's Barolo Vite Talin 2015 ist eine Kontraststudie: Im Wein spiegeln sich die Eigenschaften der Traube und die des Weinjahres im gleichen Maße.

Der Jahrgang 2015 kommt durch die intensive Nase von Himbeeren, roten Kirschen, Granatapfel und Lakritz zum Vorschein, untermalt von Düften der Garrigue, Rosmarin und Rosenblättern. Der Gaumen

offenbart den Charakter der Traube: Großartige Struktur, kräftige Tannine und hervortretende Säure. Obwohl der Wein zunächst noch komplett verschlossen ist, kommen nach einiger Zeit geduldiger Belüftung seine Frucht- und Rosenaromen zum Vorschein. Das Finale zeigt die reifen, tiefgründigen Tannine, die das Markenzeichen des Vite Talin sind, gepaart mit einer herzhaft-rauchigen Note. Gut ausbalanciert durch die Frische der Säure und die Fruchtnoten in seiner Entwicklung scheint der Nachhall minutenlang anzudauern. Dieser Wein sollte zehn bis zwölf Jahre gelagert werden, damit er sein Potential entfalten kann, und wird schließlich den Kenner mit bis zu 20 weiteren Jahren der Lagerung belohnen.



Vite
Talin