

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



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 ammaliare 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.

The story. The third year of Vite Talin confirms, now quite convincingly, the distinctive features of the plant. The vine has few, indented leaves which are thick and rough to the touch. The plant appears less lush; more contained, also in terms of its production. Its grapes are smaller but its color remains vivid.

The evolution. The 2015 vintage clearly distinguishes itself from the previous two. If 2013 could be described as a traditional, even 'classic' year in the vineyards, 2014 then as a rather cool one, 2015 is an example of a warmer year. The winter months saw great amounts of precipitation, both rain and snow, which surpassed the seasonal average. This provided the vines with abundant water reserves. At the end of March the growing season began earlier than usual and bud break was accompanied by another phase of generous rainfalls. Only in the first days of summer we saw the onset of a very hot and dry period, with temperatures reaching peaks of 40 degrees Celsius in July.

Vite Talin's resistance. Despite the high temperatures, the plants had enough water reserves to draw on at any time. The southeastern orientation of the vineyards greatly benefitted the health of the plants preventing damage from heat or other weather extremes. The structural characteristics of Vite Talin, especially its smaller grapes with thicker skins, further strengthened the plant's natural defense mechanisms. Likewise, the unevenness and heterogeneity of its vegetative structure permitted a better shading of the fruiting zones.

In short, the possible risks associated with a hot year were minimized thanks to the intrinsic characteristics of the vine and its location. In the vineyards the winemaker tended to his plants, supporting their natural growth. Vite Talin showed an excellent balance, which actually spared much of the thinning work. Ripening was harmonious, if slightly anticipated, and endowed us with perfectly healthy fruit.

The wine. Sandrone's Barolo Vite Talin 2015 is a study in contrasts - the wine shows both the character of the grape and that of the vintage. The 2015 vintage shines through in the expansive perfume - red raspberries, red cherries, pomegranate and licorice, with undercurrents of garrigue, rosemary and rose petals. The palate shows the character of the grape - great structure, significant tannins and penetrating acidity. At first, the palate is completely closed, but with patient airing the fruit and rose flavors emerge. The finish shows the ripe, deep tannins that are the trademark of Vite Talin, along with smoky, meaty and savory notes. The finish seems to linger for minutes on the palate, balanced by the freshness of the acid and the red fruits of the mid-palate. This wine should be cellared for 10-12 years before it begins to emerge from the shell and will then reward the consumer for long time.

Vite Talin 2015 tells a story of balance that is sure to charm, today as well as in the future. It is an accomplished wine, which may be enjoyed straight away but also saved for a special occasion lying ahead, showcasing Nebbiolo's unmatched capacity to endure. The 2015 vintage tastes of the time in which it was born and evolved: a wine which can be led through the years, and eventually take the lead.



Vite
Talin