2 0 1 6

VALMAGGIORE

SANDRONE

NEBBIOLO D'ALBA

Un'interpretazione eroica del Nebbiolo

L'anfiteatro. Nel Roero, a Vezza d'Alba, alla sinistra del fiume Tanaro, la collina concava di Valmaggiore è uno dei migliori testimoni dell'origine e della qualità. Già in pieno Ottocento, le uve Nebbiolo prodotte nei suoi filari dettavano il prezzo per tutto il territorio. Negli anni Novanta, l'incontro con Valmaggiore è stato per Luciano e Luca come colpo di fulmine: innamoramento a prima vista. Non solo per la storia e la lunga tradizione viticola, ma per la particolare unicità di quei suoi terreni sabbiosi uniti al microclima.

"Tutto a mano". Il nostro Valmaggiore è un anfiteatro in faccia al sole, con piena esposizione. Va da ovest ad est passando per il sud. Qui la natura è ricca e rigogliosa. La terra è soffice e sabbiosa, la giacitura estrema. Già nell'impianto del vigneto il rispetto della natura e delle tradizioni sono state strategiche e lo sono ogni giorno quando a mano coltiviamo filare per filare, quando vendemmiamo le uve più mature, quando le operazioni colturali fanno del vigneto un laboratorio di frutti buoni e originali.

Il Nebbiolo nel Roero. Tutt'intorno c'è il Roero, un territorio di colline impervie con una grande ricchezza varietale e agronomica, non solo viticola. Qui il Nebbiolo è Eleganza! E noi come un tempo, convinti e orgogliosi, desideriamo esprimere con il nostro Valmaggiore la grazia e la raffinatezza del Nebbiolo.

Solo dopo anni di lenta e silenziosa evoluzione, si sa che il Nebbiolo regala i suoi caratteri migliori. Anche il nostro Valmaggiore è uno dei protagonisti del progetto ***"sibi et paucis"***.

- Nebbiolo d'Alba DOC
- Nebbiolo 100%
- Fermentazione spontanea
- Macerazione e fermentazione alcolica in tini aperti di acciaio
- Fermentazione malolattica e elevazione in fusti di rovere francese da 500 litri
- Affinamento in bottiglia per almeno 9 mesi
- Prima annata: 1994
- Vigneto nel comune di Vezza d'Alba: Valmaggiore
- Gradazione alcolica: 13,5%
- Tempo di beva consigliata: 2018 – 2030

Note di degustazione

Vino di nobiltà è il Nebbiolo d'Alba Valmaggiore 2016. Lo sottolineano la sua naturale eleganza e la complessità dei suoi caratteri.

Alla vista regala un colore rubino che manifesta i primi riflessi granati. È un rosso prezioso, senza cedimenti.

Il profumo è ampio e complesso. I sentori fragranti ricordano le note vegetali di iris ed erbe aromatiche, poi i sentori fruttati di fragola di bosco, melograno e lampone con la sua caramella. Seguono i sentori fruttati più evoluti, la confettura di frutti rossi e l'albicocca essiccata e le note speziate, cannella e vaniglia in prevalenza. Infine, i sentori eterei completano l'orgogliosa ricchezza del vino.

Caldo è il sapore, secco, elegante e di lunga persistenza aromatica. Struttura alcolica e acidità cercano con successo l'armonia in una preziosa finezza di caratteri.

Il tempo che passa lo accompagnerà verso la perfezione.

Nebbiolo d'Alba Valmaggiore è l'aristocrazia del vino. Assolutamente completo, autorevole e armonico.

Andamento dell'annata 2016

Nel 2016, l'inverno è stato mite e poco nevoso. Le prime settimane dell'anno sono state molto secche. Le precipitazioni, soprattutto pioggia, sono arrivate a fine febbraio. Fresca è stata la primavera, soprattutto aprile e maggio, con numerose precipitazioni. Di solito, maggio è come un anticipo dell'estate. In Langa lo chiamano la "caldaia di maggio", ma nel 2016 non ha bollito. L'estate si è rivelata una stagione alterna. I primi calori sono arrivati a fine giugno e poi c'è stata un'alternanza continua tra brevi periodi di caldo (5-7 giorni) e temporali improvvisi che riportavano temperature più miti. A fine agosto il clima ha cambiato ritmo. L'ultima fase del mese e tutto settembre hanno regalato le giornate migliori. A un certo punto si è innescato il clima "autunnale", caldo di giorno e fresco di notte, con le temperature diurne che sfioravano spesso i 30 gradi. Nelle vigne di Langa e Roero, il clima 2016 ha condizionato le fasi vegetative della vite. Lo scarso freddo invernale ha favorito il germogliamento precoce; poi lo sviluppo vegetativo ha cominciato a rallentare. Fioritura e allegagione sono avvenute in leggero ritardo rispetto alla media, ma con regolarità, influenzando positivamente la fertilità dell'annata. D'estate il rallentamento delle fasi vegetative è stato più consistente e così l'invaiatura è iniziata 13-15 giorni dopo rispetto al 2015. Questo ritardo ha influenzato sia le fasi finali di maturazione, sia i periodi di raccolta molto scalari delle varie parcelle, in funzione di giacitura ed esposizione.

Le operazioni di vendemmia sono iniziate nel mese di ottobre a partire dal 1° e protrattesi fino al 10.

Azienda Agricola Sandrone Luciano · Via Pugnane, 4 · 12060 Barolo · Italia
info@sandroneluciano.com · sandroneluciano.com