

**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](mailto:info@sandroneluciano.com) · [sandroneluciano.com](http://sandroneluciano.com)

---

IT



EN



**L'attitudine.** Dove l'uva risplende più intensamente del terroir. Un frutto, e ancora prima una pianta, che si distingue per sua stessa natura: foglie discontinue e irregolari, quindi più frastagliate ma anche ruvide e spesse; prima gli acini, e poi i grappoli, di dimensioni contenute e inferiori alla media, pruinosi e dal colore molto intenso. Vite Talin, dell'annata 2018, conferma ancora una volta la sua attitudine, frutto di quell'attenta osservazione iniziata da Luciano nel 1987 e oggi una delle espressioni del Nebbiolo secondo la famiglia Sandrone.

**La stagione vegetativa.** L'incipit del 2018 è stato segnato da una buona quantità di neve invernale e da piogge primaverili che hanno contribuito alla rigenerazione del terreno. La stessa umidità si è però protratta fino ad aprile, chiedendo così una grande attenzione e cura da parte dell'uomo. Ed è stata proprio la primavera, tradizionale ma generosa, a comprovare le caratteristiche di Vite Talin: capace di autoregolarsi. Il viticoltore ha così seguito la pianta, settimana dopo settimana, per assistere ai naturali cambiamenti ed essere parte, ove necessario, delle evoluzioni fenologiche. Soprattutto alla luce di un inizio estate animata da acquazzoni occasionali che, ancora nel corso dell'anno, hanno reso il clima umido. Nel prendersi cura della pianta, è stata infatti fondamentale la gestione della parte verde, soprattutto in fase di maturazione. Lo sviluppo del frutto è stato lento e graduale per tutta l'estate che, a partire dalla seconda settimana di luglio, si è distinta per il bel tempo, fondamentale per portare a compimento il viaggio dell'uva. Un'annata, il 2018, quindi, che ha messo al centro l'uomo e che, nel caso di Vite Talin, ne ha evidenziato una delle sue specifiche: il sapersi regolare.

**Attraverso il tempo.** Ciò che identifica Vite Talin, fin dal rilascio della prima bottiglia nel 2013, si conferma ancora una volta. Lo è il suo colore intenso con i riconosciuti riflessi granati che, ora, dopo sei anni, ne sono il tratto distintivo. Dietro a una nota leggermente speziata e un sentore di liquirizia nera, al naso spicca un aroma che incontra floreale e fruttato, fiori di tiglio, frutta piccola fresca, lamponi e ribes: un annuncio alla vivacità e freschezza che si raggiungerà in bocca. La stessa che identifica l'annata classica e fa immaginare ciò che sarà nel corso del tempo. Il corpo è pieno, i tannini sono quasi perfettamente maturi e già ben polimerizzati, dando forma alla loro matrice mordente. In bocca si percepisce la natura, ampia e generosa, dell'annata: frutti scuri e speziati incorniciati da fiori rossi e un'acidità fresca e tonificante.

**Vite Talin 2018: l'espressione del Nebbiolo che resiste.** È l'affinamento prolungato a domare Vite Talin, apprezzabile fin da ora ma destinato a esprimersi nel corso dei prossimi anni. Spavaldo, teso e voluminoso ma armonico, con un finale che si infiamma dal centro del palato per precisione di esecuzione. Un vino maturo e generoso: ancora una volta atto a evolvere.

Data di vendemmia: 18 ottobre  
Vigneti nel comune di Barolo: Le Coste, Druca e Rivassi  
Gradazione alcolica: 14,5%  
Miglior beva: 2026 - 2051

**Character.** Here in Langhe, the grapes are outshining their territory. The fruits, just like the plants on which they grow, distinguish themselves among the varieties of the region. The plant's irregular, sharply indented leaves are particularly rough and thick, and both the clusters and the single grapes are smaller and overall more contained, very pruinose and intensely coloured. With the vintage of 2018, Vite Talin, the fruit of Luciano's research begun in 1987, and today one of the declinations of Nebbiolo according to the Sandrone family, once more confirmed its extraordinary character.

**The growing season.** The beginning of 2018 was marked by abundant snowfall in winter and generous rain in spring, which helped the soil regenerate itself. The wet weather persisting well into the month of April called for special attention on the part of the viticulturist. Spring, not too far from the average but especially bountiful, turned out to share one of Vite Talin's defining features: the capacity of self-regulation.

Man's role was to follow the plants throughout their development, accompanying them through the various vegetative phases, offering a helping hand to Mother Nature where necessary. Interventions were needed mostly in the summer, when occasional downpours complicated the situation, rendering the year rather wet as a whole. It was the green part of the plants that needed the most attention, especially during the ripening stage. The development of the fruit was slow and steady throughout the summer, which, from the second week of July onwards, distinguished itself through very warm weather, fundamental to the ripening of the grapes. Overall, 2018 was a year during which the intervention of man revealed itself successful in enhancing Vite Talin's natural ability to adapt to external conditions.

**Across time.** The typical characteristics of Vite Talin, observed in the first bottlings of 2013, affirm themselves once again. We are talking about the wine's intense colour with garnet reflections. Behind its soft spicy notes and aromas of liquorice, the nose of the wine reveals a mix of floral and fruity fragrances, with Linden flowers and fresh small fruit like raspberries and blackcurrant, a harbinger of the vivacity and pleasant acidity that defines the palate. Displaying all the classical traits of Vite Talin, the wine invites those who taste it today to imagine its future. This vintage is full-bodied, and the tannin, well polymerized at this stage, has almost reached its perfect ripeness, giving shape to its poignant matrix. In the mouth, the width and generosity of the vintage shine through with dark, spicy fruit, framed by red flowers and fresh, tonic acidity.

**Vite Talin 2018: the Nebbiolo that resists.** It is a long period of ageing that will eventually tame Vite Talin, good to drink now but destined to reach its greatest moment over the course of the next few years. Bold, tense and voluminous – yet harmonious, with a finale that explodes from the centre of the palate, this is a mature and generous wine, destined to evolve.

Harvest: October 18th  
Vineyards in the commune of Barolo: Le Coste, Druca and Rivassi  
Alcohol content: 14,5%  
Recommended drinking time: 2026 - 2051



Vite  
*Talin*