

Vite Talin

L'UMILTÀ DI UN VITICOLTORE. IL RISPETTO PER LA DIVERSITÀ.

Nasce Vite Talin, il nuovo Barolo della famiglia Sandrone in cui l'uva risplende più intensamente del territorio.

BAROLO – Sono stati necessari 25 anni di prove e valutazioni. Nel 2019, dopo sei anni di affinamento, viene rilasciata la prima annata di Barolo Vite Talin del 2013. Un vino nato e destinato ad essere così come era stato immaginato da Luciano.

Un connubio di entusiasmo, curiosità, umiltà e dedizione. La storia di Vite Talin è tutto questo racchiuso nell'intelletto di Luciano Sandrone, nel 1987 un ragazzo curioso e dalla grande voglia di fare, e nella fiducia di un anziano viticoltore, Natale Ronzana, detto Talin, disposto ad affidare la sua vigna, a Le Coste di Barolo, a Luciano.

Ed è proprio nell'apezzamento sopraccitato che Luciano, lavorando tra i filari, nota una vite dai caratteri particolari: grappoli spargoli e piccoli, acini di dimensioni inferiori alla norma e dal colore blu scuro, assai pruinosi, vegetazione più contenuta, vigoria inferiore alle altre, foglie frastagliate e spesse. La pianta non viene sradicata ma, segnata ed osservata anno dopo anno: ad ogni stagione presenta i medesimi tratti.

Luciano avvia così una fase di sperimentazione: micro-vinificazioni confermano buon colore, tannino eccellente e alcol equilibrato. Tra la fine degli anni ottanta e l'inizio dei novanta, la pianta oggetto della curiosità di Luciano, attraverso la tecnica dell'innesto in campo, viene moltiplicata. Nell'arco di quattro anni, si può affermare che i tratti unici si ripetono in vigna. In cantina, il nuovo vino si presenta con una struttura superiore alla media. Contestualmente viene attivata una collaborazione con il Consiglio Nazionale delle Ricerche, nella persona di Anna Schneider, ricercatrice presso il Centro per il Miglioramento Genetico della Vite.

Luciano Sandrone: "Questo vino esprime un percorso iniziato per custodire e proteggere ciò che Madre Natura ha comandato. Non poteva che essere Vite Talin: "vite", in onore di quella pianta così singolare e "Talin", per rendere omaggio a quell'anziano viticoltore, che si è fidato di me, che ha creduto nella mia capacità di meravigliarmi. Ho accolto i frutti della terra, ho colto e coltivato un'opportunità. Il Nebbiolo: la mia vita"

Solo nel 2017, grazie alle analisi sul DNA, giunge la certezza: si tratta di una vite di Nebbiolo dai caratteri qualitativi molto elevati. Per quella pianta, dai tratti unici, e per quel futuro Barolo, il percorso, iniziato 25 anni prima, ora, appare nitido. L'annata 2013, già maturata per tre anni, prima in tonneau e poi in gradi botti, prosegue il suo affinamento in bottiglia. Oggi, nel 2019, Vite Talin è finalmente pronto.

Contatto stampa

Barbara Sandrone press@sandroneluciano.com
+39.0173.560023

SANDRONE

Vite Talin

VITE TALIN, nasce un Barolo.

Vinificato in tino di legno, maturato per due anni in tonneau di rovere francese e poi per 12 mesi nelle grandi botti, affinato per tre anni in bottiglia; Vite Talin è un vino ricco, prezioso, adatto al lungo invecchiamento, dal colore granato intenso e impeccabile, dal profumo ampio e variegato, al momento profuso soprattutto di sentori fruttati e floreali, mentre quelli speziati sono appena accennati. Grande è la struttura, con una sostanziosa potenza, anche tannica, che ribadisce la grande propensione del vino alla longevità.

La stessa etichetta mostra le specifiche e le unicità di Vite Talin: un vino in cui l'uva risplende più intensamente del territorio.



- Barolo DOCG
- Nebbiolo 100%
- Completa diraspatura dell'uva
- Macerazione pre-fermentativa a caldo in condizioni anaerobiche
- Fermentazione con lieviti indigeni
- Fermentazione in tino di legno verticale della capacità di 50 ettolitri
- Venti - trentacinque giorni di macerazione totale, a seconda delle annate, eventualmente a cappello sommerso
- Prima svinatura, dopo la macerazione, con separazione del vino dalla vinaccia. Il primo viene poi travasato in acciaio per una settimana, così che le fecce si depositino
- Trasferimento in tonneau (500 l) di rovere francese per la fermentazione malolattica. Qui, resterà per i successivi due anni di invecchiamento
- Oltre il 50% dei tonneau è nuovo, assecondando così la maggiore struttura tannica del vino
- Un anno di affinamento in botti di grandi dimensioni di rovere francese
- Imbottigliamento avviene solo dopo tre anni di legno
- Ulteriore affinamento in bottiglia di tre anni

SANDRONE – ESPERIENZA, RAGIONAMENTO E CUORE

50 e più vendemmie, oltre 40 anni di attività propria; 3 vitigni: Nebbiolo, Barbera e Dolcetto; 2 territori – Langa e Roero - che insieme raccontano 6 vini rossi, espressione di intuizioni, attente osservazioni e molti ragionamenti.

Da sempre la più grande aspirazione della cantina è scoprire le sfumature uniche che caratterizzano ogni vendemmia. Ciascuna raccolta ha infatti un'armonia propria, pronta per essere declinata nei vini, custodi di storie uniche.

SANDRONE

Azienda Agricola Sandrone Luciano · Via Pugnane, 4 · 12060 Barolo (CN) – Italia · PI 00978360048

info@sandroneluciano.com · sandroneluciano.com