

SANDRONE

Vite
Talin

BAROLO

Il mistero di Madre Natura.

L'incontro tra due uomini.

L'umiltà del viticoltore.

Il rispetto per la diversità.



*Vite
Talin*

Vite Talin è un vino nato per custodire e proteggere la vitalità delle espressioni naturali. Luciano è un uomo curioso, disposto alla meraviglia e allo stupore, leale verso la terra, ma soprattutto umile e quindi paziente. Osservatore instancabile, sperimentatore inarrestabile, attento conservatore e coraggioso mediatore, Luciano ha interrogato Madre Natura accettando, amando e coltivandone i suoi doni.

Vite Talin is a wine born through the careful custody and protection of nature's true and vital expression. Luciano is a curious man, receptive to miracles and surprises, loyal to his land but above all humble and thus patient. A tireless observer, an unstoppable experimenter, an attentive and courageous defender, Luciano probes and interrogates Mother Nature, then accepts, treasures and cultivates her gifts.

LA STORIA

La meraviglia di stupirsi

Una vigna, affacciata sul castello di Barolo e coltivata a vecchi e nodosi ceppi di Nebbiolo, offre, nel 1987, a Luciano i suoi primi frutti. L'apezzamento ha una lunga storia: il vecchio proprietario, un certo Natale, conosciuto meglio come Talin, dopo tanti anni di lavoro appassionato lo affitta a Luciano. Un atto di fiducia verso un giovane curioso e meritevole di accogliere il testimone. S'intrecciano così le storie di due uomini, due umili viticoltori, separati da una generazione, ma animati dagli stessi valori, dalla stessa passione e dall'arte di saper fare. Alla continua ricerca di raffinatezza in vigna, Luciano si fa stupire. Tra i filari, nota una vite dai caratteri particolari. Sui tralci porta grappoli spargoli e piccoli, con acini di dimensioni inferiori alla norma e dal colore blu scuro, assai pruinosi.

The Marvelous Surprise

In 1987 a single old, gnarly Nebbiolo vineyard facing the castle of Barolo gave Luciano its first fruit. The parcel had a long history: an old farmer and landowner named Natale - nicknamed "Talin" - who, after years of heartfelt work and tireless cultivation, rented his plot to Luciano. An act of faith to a young and curious winemaker, worthy and capable of following in his footsteps. Both of these men are old souls, separated only by a generation. In his constant quest to improve the quality of his vineyards, Luciano let himself be surprised. Among the rows, he noticed a vine of particular character, on whose shoots had grown small and scraggly bunches, with individual grapes much smaller than usual, and of a deep dark bluish plum colour.

Differences need not always frighten, and this plant possessed unique characteristics: a compact vegetation of lower vigour, thick and jagged leaves, a moderate production of both grapes and bunches that were smaller than usual. Traits, however, that would remain stable over time and seasons. Luciano marked the plant, so he could continue to observe it.

Non è la diversità a spaventare. Quella pianta possiede caratteri unici: vegetazione più contenuta e una vigoria inferiore alle altre, foglie frastagliate e spesse, produzione modesta di acini e grappoli dalle dimensioni ridotte. Tratti, tuttavia, stabili nel tempo. Luciano segna la pianta per poterla continuare ad osservare.



*Natale Ronzana, conosciuto come "Talin"
Mr. Natale Ronzana known as "Talin"*

Protecting Vitality

Wonder originates in the new. Believing in the new represents an opportunity.

At the time, the tendency of grape-growers was to have a homogenous vineyard to improve the quality and consistency of agriculture.

Instead of uprooting the plant, in 1988 Luciano decided to study it. Morphologically, the plant resembled Nebbiolo, but even from the first buds the plant showed a sparse vegetation, irregular growth patterns, and the same magically small berries and bunches. The personality and uniqueness of the plant raised far more questions than answers.

So, Luciano began a series of trials. He harvested the few grapes produced by the single plant, and with a microvinification he began to understand the potential inherent in those differences: great extract and excellent acid balance, which gave him the will to keep moving forward.

La vitalità da proteggere

Lo stupore nasce dal nuovo. Credere nel nuovo rappresenta un'opportunità.

Contrario alle tendenze dei tempi, per cui l'omologazione avrebbe migliorato la qualità della vita dell'agricoltore, Luciano non sradica la pianta, bensì nel 1988 decide di studiarla.

Morfologicamente questa pare Nebbiolo ma, già dai primi germogli, si presenta nuovamente con vegetazione sparsa, crescita irregolare e lo stesso piccolo magico formato. La personalità e l'unicità della pianta divennero presto oggetto di tante domande quanto di poche risposte.

Così, Luciano avvia una fase di sperimentazione. Comincia a raccogliere i pochi grappoli e già dalla prima micro-vinificazione, capisce il potenziale della diversità: grande sostanza estrattiva ed eccellente equilibrio acido sono un'iniezione di fiducia e la base per andare avanti.

A collaborative effort began with Professor Anna Schneider, a researcher and ampelographer at the Centre for the Genetic Improvement of the Vine at the University of Turin. She and her team confirmed that the plant was morphologically a cultivar of Nebbiolo, with the presence of viruses that are also frequent in the sub-variety Michet. At the time, a most precise analysis of DNA couldn't be performed given the lack of reliable methods when testing vines.

Something different does not necessarily require a correction. Luciano believed in the plant and chose to cultivate it. This isn't simple - it must be reproduced! More plants are required to give coherent, reliable, repeatable and technically significant results. Using what is now considered a rare technique of grafting in the field, Luciano establishes a few hundred plants in each of two



Vigneto Druca a Barolo - Druca vineyard in the village of Barolo

Viene inoltre avviata una collaborazione con il Consiglio Nazionale delle Ricerche. La Dottoressa Anna Schneider, ricercatrice e ampelografa presso il Centro per il Miglioramento Genetico della Vite di Torino, conferma che la vite rientra morfologicamente nella variabilità della cultivar Nebbiolo attestando la presenza di alcune virosi comunque frequenti anche nella sottovarietà Michet. All'epoca, la ricerca ancora limitata per la vite non disponeva dell'analisi precisa del suo DNA.

Qualche cosa di diverso, non necessita per forza di una correzione. Luciano crede nella pianta e sceglie di coltivarla. Non è semplice, bisogna moltiplicarla! Ora è necessario disporre di più piante per fornire risultati coerenti, attendibili e ripetibili, tecnicamente significativi. Adottando l'ormai in disuso tecnica dell'innesto in campo,

Luciano dà vita in due piccoli appezzamenti isolati a qualche centinaio di giovani viti: piccoli proprio come è la volontà piemontese di fare un passo alla volta, nel rispetto di ciò che nel tempo è stato fatto. Sono tutte figlie della stessa pianta oggetto di studio; bastano tre, quattro anni per affermare che il risultato è il medesimo di quella originale.

L'espressione naturale da coltivare

A partire dal 1991, anno dopo anno, la cura e la dedizione, prima in vigna e poi in cantina, offrono vini con espressioni costanti, dotati di una struttura superiore alla media. Mentre la vigna cresce di età e in cantina si prosegue con le prove di vinificazione, la ricerca mette a disposizione l'analisi del DNA: si torna a studiare la pianta così speciale.

average. Therefore, while both the plants continued to grow in the vineyards and the vinification experiments proceeded in the cellars of the winery, Professor Schneider's research-team

made DNA analysis available and studies on this special plant continued.

The Desired Confirmation

DNA techniques and practices of research evolved and reliable results were finally available in 2017: it is a Nebbiolo vine with the highest qualitative characteristics. It was everything Luciano had always believed. The path of this special plant and of this potential Barolo had always been clear to Luciano, and the 2013 vintage, having already matured in wood for 3 years, first in tonneaux and then large casks, was bottled in the early Springtime of 2017 and continue to evolve.

La conferma desiderata

Con l'evoluzione della ricerca genetica è finalmente possibile effettuare analisi affidabili del DNA anche per la vite. Nel 2017 giunge così la certezza: si tratta di una vite di Nebbiolo dai caratteri qualitativi molto elevati. Tutto ciò in cui Luciano ha sempre creduto. Il percorso di quella pianta speciale, e di quel futuro Barolo, a Luciano appare nitido. L'annata 2013, già maturata per tre anni, prima in tonneaux e poi in grandi botti, viene così imbottigliata all'inizio della primavera del 2017, per proseguire il suo affinamento.

Vite Talin, nasce un Barolo

Ci sono voluti 25 anni di esperimenti, prove e valutazioni. Nel 2019, dopo sei anni di affinamento, viene rilasciata la prima bottiglia di Barolo Vite Talin dell'annata 2013: un vino nato e destinato ad essere così come era stato immaginato da Luciano.

"Vite" in onore di quella pianta così singolare e "Talin" per celebrare l'anziano proprietario della vigna, lo stesso Talin che credette nell'abilità, nella pazienza e nell'umiltà enoica di Luciano.



*VITE TALIN - Grappoli e foglie
VITE TALIN - Grapes and leaves*

Vite Talin, the birth of a Barolo

It required 25 years of experiments, tests and critical evaluations. In 2019 the first bottle of Barolo Vite Talin 2013 vintage will emerge from the Sandrone winery after 6 years of evolution and refinement. This wine was born and destined to be the one as imagined by Luciano.

"Vite" is the Italian word for vine and it has given in honour of the singular and unique plant. "Talin" to celebrate the elderly owner of the vineyard, the same Talin who believed in the ability, patience and humble winemaking skills of the young Luciano.

Vinificato in tino di legno, maturato per due anni in tonneaux di rovere francese e poi per 12 mesi in grandi botti e poi ancora 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 l'inconfutabilità del vitigno Nebbiolo e la sua 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.

The wine is vinified in a large open-topped wooden vat, then matured two years in tonneaux of French oak followed by a year in large casks before being held in bottle for an additional 3 years. Vite Talin is a precious, rich wine, suited to long cellaring, with an intense and impeccable garnet-red colour, of varied and full aromatics which at the moment are predominantly floral and fruity, and with hints of emerging spice notes. The wine is structured and powerful with significant tannins, which promise great potential for long cellaring. The label also highlights the specific and unique character of Vite Talin: a wine in which the grape's unique character is more intense than the terroir.



LA CRONOLOGIA



1987

Una vigna, a Le Coste di Barolo, offre i suoi primi frutti. L'appezzamento, in affitto a Luciano da un certo Natale, meglio conosciuto come Talin, ha circa trent'anni e si presenta secondo gli antichi canoni. Lavorando tra i filari Luciano nota una vite particolare. Questa pare Nebbiolo ma presenta caratteristiche diverse: sui tralci porta grappoli piccoli e spargoli con acini di dimensioni inferiori alla norma, dal colore blu scuro assai pruinosi. Incuriosito dai tratti particolari, Luciano segna questa pianta singolare per continuare ad osservarla anche l'anno successivo.

One vineyard in Le Coste, located in the Barolo village, offers its first fruit. The parcel, rented to Luciano by a local farmer named Natale, locally better known as Talin, had Nebbiolo vines of about 30 years old and were planted according to the old methods. Working and farming there, one day Luciano notices a particular plant, similar to a vine of Nebbiolo of a different character: the vine shoots carry loose and scraggly bunches with berries of smaller size and of an intense dark bluish plum colour. Curious about these distinguishing characteristics, Luciano marked the plant so he could continue to observe it the following year.

1988

L'anno successivo la pianta presenta nuovamente le stesse caratteristiche della stagione precedente: vegetazione stentata, una vigoria inferiore con tendenza alla fasciazione e alla biforcazione dei tralci e pochi grappoli spargoli con acini dalle dimensioni ridotte. Luciano è intenzionato a scoprire il potenziale di questa vite così singolare, vendemmiandola separatamente. Vengono eseguiti i primi test analitici su colore, zuccheri e acidità. I risultati della micro-vinificazione separata confermano il buon colore, un tannino importante e il livello alcolometrico equilibrato in rapporto all'acidità. La curiosità di Luciano lo spinge ad iniziare una collaborazione con il Consiglio Nazionale delle Ricerche. La Dottoressa Anna Schneider, ricercatrice e ampelografa presso il Centro per il Miglioramento Genetico della Vite di Torino, conferma che la vite rientra morfologicamente nella variabilità della cultivar Nebbiolo attestando la presenza di alcune virosi comunque frequenti anche nella sottovarietà Michet. All'epoca la ricerca, ancora limitata per la vite, non disponeva dell'analisi precisa del suo DNA.

The following year, the plant shows the same characteristics as in the preceding season: stunted vegetation with less vigour and with the tendency of the vine shoots to split, the same loose and scraggly bunches of small berries. Luciano is determined to discover the results simply by vinifying it. The first tests are made on colour, sugars and acidity, and the result of the microvinification confirms good colour, significant tannins and alcohol in balance with the acidity. Luciano's curiosity leads him to collaborate with Professor Anna Schneider, researcher and ampelographer at the Centre for the Genetic Improvement of the Vine at the University of Turin. She and her team confirm that the plant is morphologically a cultivar of Nebbiolo, with the presence of viruses that are also frequent in the sub-variety Michet. But at this time, a most precise analysis of DNA couldn't be performed given the lack of reliable methods for vines.

1989~1990

L'interesse per questa vite è grande. Ai fini di una sperimentazione più completa, questa dev'essere moltiplicata! In un piccolo appezzamento vicino a casa, le gemme della pianta originale vengono innestate su barbatelle selvatiche. Si ottengono così le prime 50 piante, frutto esclusivamente del lavoro della squadra di Luciano.

Luciano's intense interest in the plant grows. After further experimentation, the plant is reproduced in a small vineyard near his home. The buds of the original plant are field-grafted onto on-site rootstocks. Thus Luciano, working with his vineyard crew only, obtains his first 50 plants.

1991~1993

Nell'attesa dei primi frutti, Luciano e Luca applicano nuovamente la tecnica dell'innesto in campo ormai in disuso. Si prosegue così con la moltiplicazione. Tra il 1991 e il 1993 sono messe a dimora 500 viti in due diversi appezzamenti: Druca e Rivassi nel comune di Barolo. Per assicurarsi che le nuove piante mantengano le stesse caratteristiche di quella originale, pur trovandosi in ambienti molto diversi tra loro per terreno, esposizione e microclima.

While waiting for the first fruit to grow on the new plants, Luciano and Luca use the old and now-disused technique of grafting in the field. The reproduction of the plants continues in this manner. From 1991-1993 about 500 plants are established in Druca and Rivassi, two sites both located in the village of Barolo. To verify that the plants retain their unique character, they are situated in different terrains, expositions and microclimates.

1994~1995

Confermate le peculiarità della pianta in entrambi i terreni fin da subito, Luciano concentra la sua attenzione sulla fase di vinificazione. Vengono raccolti i primi 500 chilogrammi di uva. In cantina, il rapporto più alto tra bucce e succo si traduce in un vino molto colorato, strutturato e con tannini significativi.

The experiment confirms that plants do retain their unique character across different terroirs, and Luciano begins to occupy himself with the vinification. The first 500 kg of fruit are harvested. The results of a higher proportion of skins to juice show a wine of great colour, structure and significant tannin.

1995~2012

In vigna, anno dopo anno, le piante confermano i tratti dell'originale dimostrando una maggiore resistenza naturale ad alcuni patogeni come peronospora e botrite. Lo stesso carattere della vite è tale che le sue peculiarità si esaltano anche nelle annate più difficili. Queste qualità unite all'ottima attitudine enologica spingono Luciano e Luca a rinnovare interamente a Le Coste il vigneto del ritrovamento originale, ora di proprietà della Famiglia. Luciano e Luca continuano inoltre a sperimentare in cantina comprendendo la necessità di un apporto di legno maggiore e tempi di affinamento più lunghi per domare il lato selvatico e profondamente strutturato dell'uva sviluppando un protocollo in grado di esaltarne il carattere.

In the vineyard, year after year, the plants confirm their original features showing a greater natural resistance to some pathogens such as downy mildew and botrytis. The same character of the vine is such that its peculiarities repeat and are dominant even throughout the most difficult years. These qualities, combined with promising experiments in the wine making, lead Luciano and Luca to replant the original vineyard at Le Coste completely, which is now owned by the Sandrone family. Luciano and Luca also continue to experiment in the cellar, understanding the need of more wood and longer aging times to tame the wild and deeply structured side of this vine, developing a protocol capable of enhancing its character.

2013

Il 2013 rappresenta un'annata spartiacque. Il processo in cantina si conclude in maniera eccellente, tanto che Luciano sceglie di procedere all'imbottigliamento all'inizio della primavera 2017. Per la prima volta quel vino è degno di portare il nome Sandrone e in Famiglia cresce la convinzione che si tratta di un vino da far conoscere.

2013 is a watershed year: the final results of the winemaking process are excellent. Luciano does not sell the wine in bulk but bottle it instead in the early Springtime 2017. For the first time the wine is worthy of carrying the Sandrone name and for Luciano and his family it becomes a personal matter to make the wine known worldwide.

2017

Con l'evoluzione della ricerca genetica è finalmente possibile effettuare analisi affidabili del DNA anche per la vite. Luciano decide di sottoporre la pianta al test e i risultati confermano le speranze: questa vite rientra morfologicamente nella variabilità della cultivar Nebbiolo al 100% e questo consente di classificare ufficialmente come Barolo DOCG il vino ottenuto dalla vite Talin.

DNA techniques and practices evolve, and certain results and reliability are finally available also for vines. Luciano decides to proceed with the genetic analysis of this plant. The results are everything in which Luciano had always believed: its DNA is a pure cultivar of Nebbiolo and with this certification in hand the wine from Vite Talin can be classified as Barolo DOCG.

2019

Nel 2019, dopo sei anni di affinamento, viene rilasciata la prima bottiglia di Barolo Vite Talin dell'annata 2013. "Vite" in onore di quella vite così singolare e "Talin", diminutivo di Natale, per onorare il vecchio proprietario della vigna dove nel 1987 tutto ebbe inizio. Vite Talin racconta così l'unicità di una pianta e una storia lunga 25 anni di determinazione ed esperimenti, inserendosi perfettamente all'interno della collezione Sandrone, sempre caratterizzata da equilibrio ed armonia, struttura e potenza. Luciano, Luca e Barbara hanno voluto esaltare anche con l'etichetta la singolarità dell'uva e del suo vino in grado di risplendere ancora più intensamente del territorio.

2019 is the release of the first Barolo Vite Talin from the 2013 vintage. The name: "Vite" is the Italian word for vine and "Talin" is the nickname of the landowner of the original plot of land where the first plant was first found in 1987; it is a diminutive of "Natale". Vite Talin shows the specifics of the characteristic and unique vine and more than 25 years of careful observations and continuous refinement. It is unmistakably a Sandrone Barolo, with all that implies: balance and harmony, structure and power. Luciano, Luca and Barbara want a label to highlight the specific and unique character of Vite Talin: a wine in which the grape's character is more intense than the terroir.



- 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 – 50 hl
- 20 - 35 giorni di macerazione totale e a seconda delle annate eventualmente a cappello sommerso
- La svinatura avviene a fine macerazione. Il "vino", ancora in fermentazione alcolica, viene successivamente travasato in vasche di acciaio per la sua decantazione. Al termine

- Barolo DOCG
- Nebbiolo 100%
- Complete destemming
- Warm pre-fermentation maceration under anaerobic conditions
- Indigenous yeasts only
- Fermentation in 50 hl upright wooden cask
- 20 - 35 days of total maceration, depending on the vintage's specifics, with use of submerged cap when merited
- After the maceration, the first racking is to separate the wine from the grape solids. The wine is racked to steel for 1 week for the rough less to settle out

- di questa, il vino è pronto per la fermentazione malolattica in tonneaux – 500l – di rovere francese dove rimane per i successivi due anni
- Oltre il 50% dei tonneaux è nuovo, assecondando così la maggiore struttura tannica del vino
- A seguire, VITE TALIN trascorre un ulteriore anno in botti ovali di rovere francese
- L'imbottigliamento avviene successivamente e bensì dopo tre anni di affinamento in legno
- Il vino prevede un ulteriore affinamento in bottiglia di tre anni
- Barolo VITE TALIN è pronto per il suo debutto dopo sei anni dalla sua vendemmia

- Then, the wine is racked to French oak tonneaux – 500l – for malolactic fermentation and 2 years of ageing
- Over 50% of the tonneaux are new, as the wine's tannin structure requires more new wood
- Racked to large oval casks of French Oak for 1 year of further refinement
- Bottled after 3 years total in wood
- Held in bottle for 3 additional years before release
- Barolo VITE TALIN is ready for its debut 6 years after its vintage

