

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.

Die Rebe | Dieser Rebstock weist eine lockere Vegetation auf mit rauhen, dicken und tief eingeschnittenen Blättern. Die Pflanze wächst weniger kräftig und verhalten, auch bezüglich der Produktion.

Die Weintraube | Sowohl die Trauben wie auch die Beeren sind kleiner als im Durchschnitt und weisen bei voller Reife die für Nebbiolo typische puderige Bereifung auf. Sie haben eine sehr intensive Farbe.

SANDRONE

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



Quando il tempo è complice, alleato naturale ed elemento valorizzante.

Il 2013 è stata un'annata tradizionale, frutto della giusta alternanza climatica tra le stagioni. Vintage perché conforme a ciò che la memoria e la storia raccontano. Diversa da ciò che oggi consideriamo comune.

Vite Talin 2013 porta con sé tutti gli effetti positivi di un clima che, secondo lo stile Sandrone, può definirsi perfetto. La vite conferma tutti i tratti distintivi annizzati e studiati negli anni precedenti: ridotta vigoria per ciò che concerne sia l'aspetto, sia la produzione; le foglie sono poche, ruvide e spesse. Allo stesso modo, i grappoli si presentano più radi con acini piccoli e dal colore intenso. Nel corso della **stagione vegetativa 2013**, l'uomo viticoltore ha avuto il compito di assistere e accompagnare la vite nel suo percorso naturale. Si è lavorato sull'equilibrio della pianta, assecondandola, collaborando e sostenendola in ogni fase naturale. Un'annata traslata dove il ciclo naturale della vite ha saputo attendere. Il germogliamento è avvenuto, nel rispetto dei tempi classici, a partire dalla seconda metà di aprile mentre la fioritura si è concretizzata entro la prima metà di giugno, con oltre quindici giorni di ritardo rispetto alle medie stagionali degli ultimi anni. L'invaiaura è stata raggiunta ai primi di agosto con acini dal colore blu scuro intenso. La vendemmia si è svolta in pieno autunno, sulla fine del mese di ottobre, godendo della grande escursione termica giornaliera, condizione ideale per la raccolta.

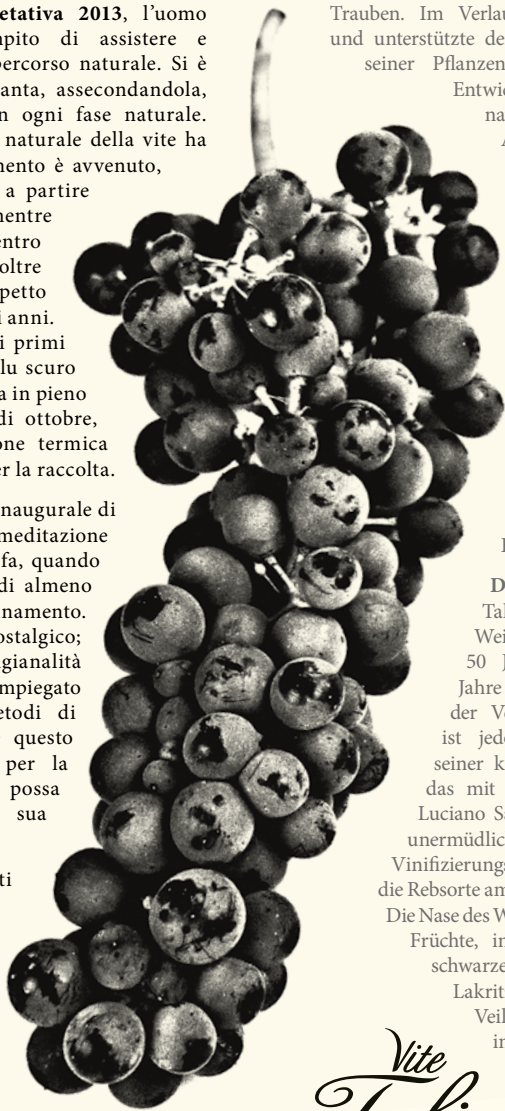
Il vino. Il prodotto dell'annata inaugurale di Vite Talin è un vino intenso da meditazione che ricorda "baroli" di 50 anni fa, quando essi tipicamente necessitavano di almeno 20 anni per superare la fase di affinamento. Ma questo non è un vino nostalgico; mostra tutta la paziente artigianalità di Luciano Sandrone, che ha impiegato 25 anni per sviluppare i metodi di vinificazione necessari affinché questo nebbiolo unico, riconoscibile per la sua tipica purezza cristallina, possa esprimere il massimo della sua potenzialità.

Il suo aroma presenta frutti profondi, come ciliegie e lamponi neri, con spiccate note di liquirizia, noce di cola e viola. Al palato, l'imponente struttura del vino è protagonista – le piccole bacche hanno un rapporto succo-buccia che dà origine ad un vino altamente tannico. Sebbene abbia una grande struttura, esso trasmettere una sensazione di leggerezza. I tannini sono completamente maturi, la gradazione alcolica è ben equilibrata e l'acidità mantiene intatta la freschezza. Il finale sembra durare per sempre, con una sapidità e mineralità che coinvolgono la mente e i sensi. Come ai vecchi tempi, il collezionista paziente sarà ricompensato dopo oltre 20 anni di cantina. Il prodotto ideale è quello con 25-50 anni di età. Vite Talin 2013 esprime un volume più rustico, capace di ammalciare lungo il percorso: un vino nato quindi per durare a lungo, raccontando di sé nel tempo.

Zeit: Ein Freund und Verbündeter, der Wein an Wert gewinnen lässt. 2013 lieferte mit seinem regelmäßigen Ablauf der Jahreszeiten einen wahrlich 'klassischen' Jahrgang. Auch kann man ihn als 'Vintage' bezeichnen, da er genauso ist, wie es aus alten Geschichten und Überlieferungen hervorgeht, womit er einen charaktervollen Gegensatz zum heute „Alltäglichen“ bildet.

Vite Talin 2013 profitiert von den positiven Auswirkungen der im Sinne der Philosophie von Sandrone perfekten Wetterbedingungen seines Anbaujahres. Die Rebe zeigte die Summe all ihrer in den Vorjahren erwiesenen typischen Merkmalen: Ihre zierlichere Struktur und verringerte Fruchtbildung, ihre wenigen, dicken und rauen Blätter sowie ihre karger Fruchttstände mit kleinen, intensiv gefärbten Trauben. Im Verlaufe des **Anbaujahrs 2013** begleitete und unterstützte der Winzer die natürliche Entwicklung seiner Pflanzen. Um ihr Gleichgewicht in jeder Entwicklungsphase zu wahren, sind wir ihren natürlichen Bedürfnissen mit unserer Arbeit gezielt entgegengekommen. 2013 war ein Anbaujahr, das sich für seine verschiedenen Phasen die nötige Zeit genommen hat. Der Austrieb erfolgte wie erwartet zu Beginn der zweiten Aprilhälfte, während die Blüte erst Anfang Juni eintrat – mehr als zwei Wochen später als im Durchschnitt der letzten Jahre. Der Farbwechsel bescherte uns zur ersten Augushälfte tiefdunkelblaue Trauben und die Lese fand im fortgeschrittenen Herbst gegen Ende Oktober statt. In dieser Zeit schufen starke Schwankungen zwischen Tages- und Nachttemperatur ideale Erntebedingungen.

Der Wein. Der erste Jahrgang des Vite Talin ist ein kompakter, philosophischer Wein, welcher an jene Baroli von vor 50 Jahren erinnert, die mindestens 20 Jahre brauchten, um die initiale Phase der Verschlussheit zu überwinden. Dies ist jedoch kein „nostalgischer“ Wein: In seiner kristallklaren Reinheit spiegelt sich all das mit der Zeit gewonnene Know-how von Luciano Sandrone, der in den letzten 25 Jahren unermüdlich alles darangesetzt hat, die perfekten Vinifizierungsmethoden für Nebbiolo zu finden, um die Rebsorte am allerschönsten zur Geltung zu bringen. Die Nase des Weins offenbart betörende Noten dunkler Früchte, insbesondere schwarzer Kirschen und schwarzer Himbeeren, untermalt von kräftigem Lakritz sowie Impressionen von Colanuss und Veilchen. Am Gaumen übernimmt seine imposante Struktur die Hauptrolle: Durch die kleineren Weinbeeren entsteht ein Verhältnis von Saft zu Schale, das den Tanningehalt im Wein erhöht. Trotz seiner mächtigen Struktur schafft er es dennoch, auch ein Gefühl von Leichtigkeit zu vermitteln: Seine voll ausgereiften Tannine werden durch den ausgeglichenen Alkoholgehalt und die feine Säure harmonisch abgerundet. Der Nachhall ist extrem lang, geschmacksintensiv und mineralisch. Wie zu alten Zeiten wird dieser Wein den geduldigen Kenner nach 20+ Jahren der Lagerung mit seiner Einzigartigkeit belohnen. Seine optimale Trinkzeit erreicht er nach 25-50 Jahren. Vite Talin 2013 ist ein Wein, der jetzt noch seine Ecken und Kanten hat, mit der Zeit jedoch immer mehr an Charme hinzugewinnen wird: Ein Symbol der Beständigkeit, das seine eigene, besondere Geschichte erzählt.



Vite
Talin