

**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 stark gezackten 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 feine Patina auf. Sie haben eine sehr intensive Farbe.



---

# SANDRONE

Sandrone Luciano

Via Pugnane, 4 · 12060 Barolo · Italia

info@sandroneluciano.com · sandroneluciano.com

---

IT



DE



**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

**Carakter.** Hier in der Langhe strahlen die Vite Talin-Trauben mit dem Terroir um die Wette. Die Beeren, sowie die Pflanzen, an denen sie gedeihen, unterscheiden sich in ihren Eigenschaften von den meisten anderen Rebsorten. So sind die Blätter der Pflanze besonders rau und dick, und die Trauben, wie auch die einzelnen Beeren, kleiner, insgesamt zierlicher, sehr bereift und von intensiver Farbe. Mit dem Jahrgang 2018 bestätigt Vite Talin das Ergebnis von Luciano 1987 begonnener Forschungsarbeit und heute eine der Nebbiolo-Varianten des Hauses Sandrone, erneut seinen einzigartigen Charakter.

**Das Anbaujahr.** 2018 begann mit reichlich Schnee im Winter, gefolgt von üppigen Regenfällen im Frühling, wodurch sich der Boden gut regenerierte. Das feuchte Wetter hielt bis in den April hinein an, was den Weinbauern besonders viel Aufmerksamkeit abverlangte. Insgesamt verlief der üppige Frühling typisch für die Region und Vite Talin stellte erneut seine angeborene Anpassungsfähigkeit unter Beweis. Die Rolle des Weinbauers bestand darin, die Pflanzen in ihrer Entwicklung zu begleiten und sie in ihren verschiedenen vegetativen Phasen aktiv zu unterstützen. Besonders im Sommer wurde eine solche Hilfe benötigt, da gelegentliche Starkregen die Situation verkomplizierten, was das Jahr insgesamt recht verregnet ausfallen ließ. Der grüne Teil der Pflanzen brauchte die meiste Pflege, besonders in der Reifungsphase. Während des Sommers reiften die Früchte langsam und gleichmäßig heran. Ab der zweiten Juliwoche setzte die Hitze ein – eine wichtige Voraussetzung für die Reifung der Trauben. Insgesamt war 2018 ein Jahr, in dem sich die Fähigkeit des Menschen, den natürlichen Selbstregulierungsmechanismus der Pflanzen zu unterstützen, als besonders hilfreich erwies.

**Auf den Flügeln der Zeit.** Die seit der ersten 2013er-Abfüllungen charakteristischen Merkmale von Vite Talin, kommen 2018 erneut zum Vorschein: Der Wein zeigt nach 6 Jahren Ausbau seine typische intensive Farbe mit granatroten Reflexen. Neben delikaten Gewürznoten und Aromen von Lakritz offenbart die Nase dieses Weins ein Zusammenspiel von Blumen- und Fruchtnoten, mit Lindenblüten und kleinen frischen Früchten, Himbeeren und Johannisbeeren. Diese geben einen Vorgeschmack auf die Lebhaftigkeit und angenehme Säure, die den Gaumen des Weins definieren. Mit all den klassischen Eigenschaften von Vite Talin lädt dieser Wein den Verkoster ein, sich jetzt schon ein Bild von seiner Zukunft zu machen.

Dieser Jahrgang ist vollmundig, und sein Tannin, bereits gut polymerisiert, hat fast seine optimale Reife erreicht, womit sich seine prägnante Matrix abzeichnet. Am Gaumen entfaltet er sich in all seiner Opulenz mit würzigen dunklen Früchten, eingerahmt von roten Blüten und einer frischen, spritzigen Säure.

**Vite Talin 2018: ein resistenter Nebbiolo.** Dieser Wein, der heute im Grunde schon genussreif ist, wird sein bestes Alter erst nach einigen Jahren der Lagerung erreichen. Entschieden, reichhaltig, intensiv – und dennoch gut ausbalanciert, mit einem Finale, das von der Mitte des Gaumens nach außen explodiert, ist der Vite Talin 2018 ein reifer, generöser Wein, der sich wie gewohnt mit der Zeit weiter entfalten wird.

Lese: 18. Oktober  
Weinberge in Barolo: Le Coste, Druca und Rivassi  
Alkoholgehalt: 14,5%  
Optimale Trinkreife: 2026 - 2051



Vite  
*Talin*