

2 0 1 6

A L E S T E

S A N D R O N E

BAROLO

## L'esperienza cresce e si perfeziona

**Nel cuore del Barolo.** Dal cuore del paese di Barolo la lunga collina dei Cannubi si protende in direzione nord, delimitando sostanzialmente due versanti, uno che guarda ovest e l'altro che si rivolge a est. In una parte di questa collina, tradizionalmente denominata Cannubi Boschis nasce questo Barolo, che sintetizza i caratteri regali del Nebbiolo, di una terra marnosa e moderatamente compatta e di un clima che ogni anno sorprende per la sua originalità.

**Frutto dell'esperienza.** Nel Barolo, Cannubi Boschis è una vigna preziosa. La coltiviamo e vinifichiamo con orgoglio dal 1985, certi della sua unicità e del suo straordinario potenziale produttivo. Dal 2013 il nome di Barolo Cannubi Boschis si è convertito in Barolo ALESTE. Luciano ha voluto così dedicarlo ai suoi nipoti, Alessia e Stefano.

In ogni caso, è un vino che sa evolversi col tempo. Solo dopo anni di lenta e silenziosa evoluzione, si sa che il Nebbiolo regala i suoi caratteri migliori. Anche il nostro Barolo ALESTE è uno dei protagonisti del progetto "*sibi et paucis*".

- Barolo DOCG
- Nebbiolo 100%
- Fermentazione spontanea
- Macerazione e fermentazione alcolica in tini aperti di acciaio
- Fermentazione malolattica e elevazione in fusti di rovere francese da 500 litri
- Affinamento in bottiglia per almeno 18 mesi
- Prima annata 1985 Cannubi Boschis dal 2013 in poi ALESTE
- Vigneto nel comune di Barolo: Cannubi Boschis
- Gradazione alcolica: 14,5%
- Tempo di beva consigliata: 2024– 2044

## Note di degustazione

Il 2016 è stata un'annata classica, di quelle che unisce potenza, eleganza e bevibilità. Il Barolo Aleste 2016 riflette fedelmente tutti i tratti somatici del Nebbiolo, da un penetrante color rubino-granato ai sentori più classici come l'amarena, i petali di rosa, la violetta, la radice di liquirizia e tanto sottobosco con accenni al goudron.

Al palato, questo vino mostra la potenza e l'inconfutabile struttura del vigneto da cui deriva, il lato sud-est della collina di Cannubi. Il frutto di Cannubi è scaturito da questi suoi strati di argilla inframezzata a sabbia che ne costituiscono l'unicità di questa collina.

Al palato dominano i frutti neri, le spezie, le note minerali nonché vaniglia e il rovere dei tonneaux, dando quel giusto e intrinseco equilibrio fra dolcezza e portanza.

## Andamento dell'annata 2016

Nel 2016, l'inverno è stato mite e poco nevoso. Le prime settimane dell'anno sono state molto secche. Le precipitazioni, soprattutto pioggia, sono arrivate a fine febbraio.

Fresca è stata la primavera, soprattutto aprile e maggio, con numerose precipitazioni. Di solito, maggio è come un anticipo dell'estate. In Langa lo chiamano la "caldaia di maggio", ma nel 2016 non ha bollito.

L'estate si è rivelata una stagione alterna. I primi calori sono arrivati a fine giugno e poi c'è stata un'alternanza continua tra brevi periodi di caldo (5-7 giorni) e temporali improvvisi che riportavano temperature più miti. A fine agosto il clima ha cambiato ritmo. L'ultima fase del mese e tutto settembre hanno regalato le giornate migliori.

A un certo punto si è innescato il clima "autunnale", caldo di giorno e fresco di notte, con le temperature diurne che sfioravano spesso i 30 gradi.

Nelle vigne di Langa e Roero, il clima 2016 ha condizionato le fasi vegetative della vite. Lo scarso freddo invernale ha favorito il germogliamento precoce; poi lo sviluppo vegetativo ha cominciato a rallentare. Fioritura e allegagione sono avvenute in leggero ritardo rispetto alla media, ma con regolarità, influenzando positivamente la fertilità dell'annata. D'estate il rallentamento delle fasi vegetative è stato più consistente e così l'invaiaura è iniziata 13-15 giorni dopo rispetto al 2015. Questo ritardo ha influenzato sia le fasi finali di maturazione, sia i periodi di raccolta molto scalari delle varie parcelle, in funzione di giacitura ed esposizione.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte dal 13 al 22 ottobre.