

2 0 2 0

A L E S T E

SANDRONE

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: 2027– 2046

Note di degustazione

Il Barolo Aleste 2020 è sorprendentemente generoso per la sua giovane età. Al naso dominano frutti rossi e fiori, con note di terra e minerali. Questo vino mostra più intensità di suo fratello 'Le Vigne', con il quale condivide l'eleganza e la precoce generosità.

Al palato, i tannini sono più pronunciati, con ricchi aromi di frutta e spiccata acidità. Pur dimostrando buona intensità e concentrazione, quest'annata di Aleste, a differenza di 'Le Vigne', avrà ancora bisogno di alcuni anni di maturazione per affermare il suo carattere.

La notevole intensità non mette in secondo piano la sua armonia ed eleganza. Al contrario 'gli dà una marcia in più'!

Andamento dell'annata 2020

Il 2020 sarà ricordato come un anno di lunghi e alternati periodi di caldo e freddo che hanno prodotto un vino caratterizzato da entrambe le fasi.

L'anno è iniziato con un inverno mite, relativamente secco e con pochi giorni davvero freddi. Si è registrato un gennaio soleggiato, neve e pioggia a metà febbraio e tempo insolitamente caldo e secco nella prima metà di marzo. Nella seconda metà il clima si raffreddò nuovamente rallentando il ritmo della crescita vegetativa e permettendoci di recuperare un po' del tempo perso nei lavori.

Ad aprile e durante la stagione della crescita biologica si alternarono 4-5 giorni di sole a 1-2 di pioggia. Questo portò molta acqua alle piante e alle falde acquifere, ma complicò il programma del trattamento, in quanto l'umidità in eccesso causò serie infezioni di peronospora, i cui danni furono però contenuti grazie alla lunga esperienza di Luca. In maggio la fioritura si svolse con buone condizioni, creando i presupposti per la produzione di ottimi frutti.

Alla fine di luglio seguì un periodo caldo che tuttavia fu mitigato dall'alternanza di sole e pioggia e dalla quantità di riserve d'acqua accumulate in precedenza. Il mese di settembre presentò bel tempo nella prima metà, ma una serie di temporali che raffreddarono la regione, nella seconda. Le successive settimane furono esemplari, con giornate calde molto soleggiate e notti fresche e frizzanti. I frutti maturarono uniformemente e consistentemente, e le condizioni della vendemmia furono ideali.

La vendemmia si è svolta il 9 ottobre.

